

# Sernik z rosą



Autor: vikiviki

Przepisów: 10 Ocena: 211



&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- mąka
- margaryna
- jajka
- proszek do pieczenia
- twaróg, 1 kg
- mleko
- olej
- budyń
- skórka z cytryny

## Sposób przygotowania:

- 1 **CIASTO:**30dag mąki,10dag cukru,15dag margaryny,2żółtka,jajko,łyżeczka proszku do pieczenia, **MASA:**1kg twarogu,2szkl.mleka,1/2szkl.oleju,4żółtka,2 jajka,op.budyniu śmietankowego lub waniliowego,łyżeczka startej skórki z cytryny. **PIANA:**4białka,1 szkl.cukru.
- 2 Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia,dodajemy miękką margarynę(ewentualnie zetrzeć na tarce)żółtka,jajko i cukier.Zagniatamy.Ciastem wylepiamy natłuszczoną blachę,formujemy wysokie brzegi.
- 3 Jajka,żółtka i cukier ubijamy,dodajemy zmielony ser i resztę składników.Miksujemy (aż masa będzie jednolita)i wlewamy na ciasto.Pieczemy 60min. w temp.190°C.
- 4 Białka ubijamy z cukrem,wykładamy na gorące ciasto.Pieczemy jeszcze ok 20min.w nieco niższej temp.

## Twoje notatki do przepisu: