

sernik z rosą

Przepis dodany przez użytkownika timido

puszysty, delikatny, mój ulubiony:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dkg
- cukier - 10 dkg
- margaryna - 10 dkg
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- jajka - 4
- ser biały (twaróg) - 1 1/2 kg
- żółtka - 4
- budyń śmietankowy - 2
- cukier - 1 szkl.
- mleko - 2 1/2 szkl.
- olej - 1/2 szkl.
- cukier waniliowy - 2

Etapy przyrządzenia:

1. wyrabiamy ciasto (z mąki, 10 dkg cukru, margaryny, 2 jajek i proszku do pieczenia) i wykładamy nim dno i brzegi blachy.

masa:

ser skręcić. jajka i żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, aż powstanie puszysta masa. dodajemy stopniowo budyń (w proszku), ser, olej, mleko. Pieczemy 50 min w temp. 190st

W tym czasie z pozostałych po żółtkach białek i 4 łyżek cukru ubijamy pianę. po upieczeniu ciasta rozprowadzamy ją po wierzchu i pieczemy jeszcze 10 min.