
SERNIK PULCHNY

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1526 razy.

75 dag sera,
40 dag cukru,
7 jaj,
10 dag masła,
1 1/2 dag drożdży,
10 dag migdałów,
10 dag rodzynek.

Ser zmielony przez maszynkę utrzeć z cukrem, mieszając dodawać po jednym żółtku i jedno całe jajo.
Wymieszać z masą rozrobione drożdże, na końcu dodać pianę z białek, rodzynek, pokrajane migdały i wymieszać.
Włożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką formy. Piec około 40-50 minut.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD