

---

# SERNIK PULCHNY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1585 razy.

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

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