
Sernik gotowany 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5458 razy.

1 kg sera tłustego,

3 jaja,

6 dag margaryny,

25 dag (1 szklanka) cukru,

cukier waniliowy,

1 budyń śmietankowy lub waniliowy (bez cukru),

rodzynki,

herbatniki lub biszkopty

Ser zemleć w maszynce lub przetrzeć przez sito perlonowe i włożyć do rondla. Dodać margarynę, cukier, cukier waniliowy i jaja. Wszystkie składniki wymieszać i podgrzewać na małym ogniu, cały czas mieszając. Gdy masa zrzednie, dosypywać stopniowo budyń, ciągle mieszając. Gęstniejącą masę zestawić z ognia, gdy pojawiają się pękające pęcherzyki powietrza. Tortownicę wyłożyć herbatnikami lub biszkoptami i wypełnić masą serową. Sernik ostudzić, udekorować owocami i wstawić do lodówki.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>