
Sernik gotowany 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5468 razy.

1 1/2 sera twarogowego chudego,

6-8 jaj,

25 dag margaryny,

25 dag (1 szklanka) cukru,

1 opakowanie budyniu śmietankowego (bez cukru),

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

1/2 szklanki mleka,

bakalie,

biszkopty lub herbatniki na spód sernika

Na dnie tortownicy ułożyć biszkopty lub herbatniki. Margarynę włożyć do garnka i na małym ogniu zagotować z cukrem. Garnek odstawić. Do rozpuszczonej, lekko przestudzonej margaryny włożyć ser przepuszczony przez maszynkę i jaja. Całość wymieszać i postawić na małym ogniu, ciągle mieszając. Kiedy w serniku pokażą się pęcherzyki powietrza, wlać budyń rozpuszczony w mleku. Dodać bakalie i jeszcze raz krótko zagotować. Gorącą masę serową wlać do tortownicy z biszkoptami lub herbatnikami. Sernik ostudzić.

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

Sernik gotowany jest pyszny, gdy masą serową przełoży się 3 kruche placki.

Nadesłał(a): 2007-02-20 19:02:25

moja babcia piekla taki sernik na kruchym cieście. Szukałam przepisu przez prawie 15 lat. Pycha!

Nadesłał(a): 2008-02-12 14:02:42

będę go robiła pierwszy raz jaki mi wyjdzie to dam znać

Nadesłał(a): basia <lontka@wp.pl> 2008-03-21 10:03:29