
Sernik z twarożku homogenizowanego (bez dodatku t

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4234 razy.

1 kg (4 opakowania) twarożku homogenizowanego,

4 jaja,

40 dag (1 2/3 szklanki) cukru,

3 dag (2 czubate łyżki) kaszy manny

2 dag (1 łyżka) mąki ziemniaczanej,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

herbatniki,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Mąkę ziemniaczaną i kaszę manną wymieszać z proszkiem do pieczenia i połączyć z twarożkiem homogenizowanym. Żółtka utrzeć z cukrem i wymieszać z twarożkiem. Ubić sztywną pianę z białek i połączyć z sernikiem. Formę wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką. Na jej dnie ułożyć herbatniki. Masę serową wyłożyć na herbatniki. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku 50-60 min.

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