
Sernik 4

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5615 razy.

TWARÓG: 1 kg

MAKA ZIEMNIACZANA: 1 łyżka (ew. budyń)

CUKIER: 1,5 szklanki

MARGARYNA: 15 dkg

JAJKA: 6

WANILIA: 1 laska

PROSZEK DO PIECZENIA: 0,5

RODZYNKI:

BUŁKA TARTA:

Uwagi: można dodać skórkę pomarańczową.

Przepis z radia.

Ser przekręcić dwa razy przez maszynkę i utrzeć z margaryną. Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Stale mieszając połączyć ser, żółtka, mąkę ziemniaczaną, utłuczoną wanilię i proszek do pieczenia. Dodać rodzynki i skórkę pomarańczową. Lekko mieszając dodać pianę ubitą na sztywno.

Błachę posmarować margaryną i wysypać bułką tartą. Piec w gorącym piekarniku, po upieczeniu zostawić trochę w piekarniku do przestygnięcia. Z blachy sernik wyjmować całkiem zimny.

From: Renata Szumna