
Sernik - łatwy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8290 razy.

Ciasto :

50 dag mąki

25 dag margaryny

15 dag cukru

3 żółtka

2 łyżki kakao

2 łyżki proszku do piecz.

Z tego zagnieść ciasto, podzielić na pół i do jednej części dodać kakao, zarobić .wstawić na ok.2h do lodówki.

W tym czasie robimy ser.

70-80 dag. sera białego

20 dag cukru pudru

15 dag masła

3 żółtka

5 białek.

3 łyżki mąki ziemniaczanej

rodzynki ,skórka i co kto lubi.

Twaróg zemleć .Masło utrzeć z cukrem i dalej ucierając dodawać po jednym żółtku , łyżce twarogu i mąki ziemn.Delikatnie wymieszać z bakaliami i pianą z białek. Do formy zetrzeć na tartce połowę ciasta, przełożyć ser, (można na to położyć brzoskwinie z puszki i pianę z białek ubitą z cukrem) i potem zetrzeć drugą część ciasta. Piec w średnio nagrzanym piekarniku (tzn.ok190 st.C) ok.godziny.

Obiecuję że jest pyszny, kto nie wieży niech wpadnie do mnie to go poczęstuję.

From: "Agnieszka Wypuszcz" <aga113@friko3.onet.pl>

Ten przepis jest super.Uwielbiam ciasta a w szczególności serniki,ale od tego nie można mnie było odciągnąć .

PSYCHOTA!!!!!!

Nadesłał(a):joasia <joasia.w@vp.pl> 2005-12-20 21:12:38

bardzo pyszne robiłam ciasto wogle po raz pierwszy i wszystkim smakowało
naprawdę polecam

Nadesłał(a):asica11984 <asia11984@buziaczek.pl> 2006-08-25 11:08:03