
Sernik specjalny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6406 razy.

Przepis wigilijny.

* 1kg sera

* 10 dkg masła

* 25 dkg cukru

* 10 jajek

* laska wanilii

* skórka pomarańczowa

* 15 dkg rodzynek

* utarte migdały

* Ser przemielić 2 razy przez maszynkę. Ucierać z masłem.

* Wbić po jednym żółtku dodając 3/4 przewidzianej ilości cukru oraz utarte migdały, skórkę pomarańczową i rozdrobnioną wanilię. Na końcu dodać rodzyunki.

* Białka wymieszać z cukrem i ubić na sztywną pianę.

* Pianę delikatnie wymieszać z masą serową.

* Przebrać do wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą formy.

* Piec w średnio nagrzanym piekarniku.

Źródło: Telegazeta TVP2