

---

# Sernik specjalny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6353 razy.

Przepis wigilijny.

\* 1kg sera

\* 10 dkg masła

\* 25 dkg cukru

\* 10 jajek

\* laska wanilii

\* skórka pomarańczowa

\* 15 dkg rodzynków

\* 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 rodzynki.

\* 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