
Sernik z budyniem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6969 razy.

CIASTO :

2 szklanki mąki,

2 łyżeczki proszku do pieczenia,

pół kostki miękkiej margaryny,

pół szklanki cukru,

2 jaja,

żółto.

MASA BUDYNIOWA :

litr mleka,

3 budynie czekoladowe.

MASA SEROWA :

pół kostki miękkiej margaryny,

pół szklanki cukru,

4 serki waniliowe,

3 jaja,

białko,

budyń śmietankowy;

polewa czekoladowa,

wiórki kokosowe.

Z podanych składników zagnieść ciasto i wyłożyć je na

prostokątną blaszkę. Ugotować budynie czekoladowe, gorące przełożyć na surowe ciasto i równo rozsmarować .

Odstawić do wystudzenia. Margarynę utrzeć z cukrem i stale ucierając dodawać na przemian serek waniliowy i

żółtka. Następnie wsypać budyń śmietankowy, wymieszać .

Na końcu lekko mieszając połączyć z pianą z 4 białek i

równo rozłożyć na zimnym budyniu czekoladowym.

Wstawić na 40 minut do piekarnika nagrzanego do 180 st.C

Po upieczeniu poleać polewą i posypać wiórkami.

przepis bardzo ciekawy. mam tylko pytanie czy chodzi o serki homogenizowane? one są raczej rzadkiej konsystencji i czy ciasto się nie "rozjedzie" na koniec?

Nadesłał(a): aga <aga.mat78@op.pl> 2006-04-05 22:04:17