

---

# SERNIK Z ROSĄ

Dodano: 2005-03-11 13:13:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 7496 razy.

Ciasto:

2 szkl.mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

3/4 szkl.cukru

pół paczki margaryny

2 żółtka

1 jajko

SER:

1,3 sera najlepiej z Biedronki "Zielona Łąka"Kupujemy dwa waniliowe i jeden zwykły

1/2 szkl.oleju

3 szkl.mleka 3,2%

1 szkl.cukru

1 budyń waniliowy

1 cukier waniliowy

2 jajka

4 żółtka

Składniki na ciasto zagatamy i dokładnie wylepiamy dno i boki blchy aż do samej góry (DUŻEJ)

Jaja miksujemy z żółtkami.Do tego mleko,budyń,cukier i olej.miksujemy.Do tego dodajemy po łyżce

sera(zostanie nam około 20 dag serka waniliowego)i dokładnie zmiksować .

Masę wylewamy na ciasto i nie przejmujemy się że jest taka plynna.Piec około 60 min w 180-200 C.

Ubić pianę z 4 jajek z 1 szkl cukru pudru.Wylać na sernik,wygładzić i piec aż się piana lekko zarumieni

Nadesłał: <>

---

sernik się udał dzięki za przepis

Nadesłał(a):;-<-> 2006-04-13 18:04:14

pianę ubić z białek

Nadesłał(a):kaiek 2008-09-24 19:09:52