

Sernik

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



smaczne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ser mielony - 1,25
- cukier - 25 dag
- jajka - 4 szt.
- surowe mleko - 3 szkl.
- olej - 4 łyżka(i)
- budyń - 2 szt.
- cukier waniliowy - szczypta(y)
- sok z cytryny - 1/2
- rodzynki - szt.

Etapy przyrządzania:

1. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać cukier waniliowy, olej i sok z cytryny. Utrzeć dodając po łyżce sera. Budynie rozmieszać z mlekiem i dodać do masy, wsypać rodzynki.

Zagnieść cienką warstwę kruchego ciasta. Masę serową wyłożyć na ciasto (masa ma płynną konsystencję).

Piec około 1 godziny w temperaturze 200 stopni C. Około 10 minut przed końcem pieczenia wyłożyć na sernik pianę z białek ubitą z 2-3 łyżkami cukru. Zapiec około 10-15 minut. Porcja na dużą blachę.