

SERNIK NA BISZKOPCIE

Wpisany przez Dana
czwartek, 25 stycznia 2007 20:04 -

CIASTO : 2 jajka, 1/2 szklanki mąki, 1/2 szklanki cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia;

MASA SEROWA : 1 kg sera, 5 jaj, 1 budyń śmietankowy, 2 łyżki stołowe kaszy manny, 1 kostka margaryny (250 g), aromat waniliowy.

CIASTO : Ubić jajka z cukrem, dodawać po trochę mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia. Wylać na blachę wysmarowaną masłem i wysypaną tartą bułką. Piec 20 minut.

MASA SEROWA : Ser zmielić. Margarynę utrzeć z cukrem pudrem. Dodawać po kolei żółtka, budyń, kaszę manną, a następnie po trochę sera. Ubić sztywną pianę, delikatnie wymieszać z masą serową.

Wyłożyć masę serową na biszkopt, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180° C piec ok. 1 godziny.

wg Ewy Szembel z Kłodzka