

Sernik



Składniki:

Ciasto:

- 1 szklanka mąki
- ½ kostki masła KASIA (nie topimy)
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 żółtka
- 1 cukier waniliowy

Sernik:

- 1 kg sera w wiaderku
- 1 i 1/3 szklanki cukru
- 6 żółtek
- 2 budynie waniliowe
- 1 cukier waniliowy
- ¾ szklanki oleju
- ½ szklanki mleka



Sposób przygotowania:

1. Ser, żółtka, budyń i cukier waniliowy mieszamy.



2. Oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy (9 sztuk) na sztywną pianę i dodajemy cały cukier.

3. Do sera dodajemy olej, masło i na końcu ubite białka.

4. Masę przekładamy do blachy o wymiarach 25 na 36 cm i pieczemy około 50 min w temperaturze 200 stopni.



Smacznego

Magda i Angela