





Sernik

przepisy.pl



Składniki:

- tłusty ser biały - 1 kilogram
- jajko - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- budyń waniliowy - 3 łyżki
- cukier - 1.5 szklanek
- herbatniki szkolne - 3 opakowania

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Ser przepuścić przez maszynkę.
2. Dodać żółtka utarte z cukrem, tłuszcz i wszystko rozmieszać mikserem.
3. Na końcu dodać białka ubite na pianę oraz budyń.
4. W blasze wyłożyć warstwę herbatników.
5. Na to masę serową.
6. Piec ok. 60 minut w temp. 180 stopni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl