





Sernik kartonik

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- cukier puder - 1 szklanka
- żółtko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- ser twarogowy - 80 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 0.5 szklanek
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- białko - 4 sztuki
- cukier - 3 łyżki
- kisiel czerwony - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Zagnieść ciasto, podzielić na 3 części, do jednej dodać 3 łyżeczki kakao.
2. Ser: Ser przepuścić 2 razy przez maszynkę, dodać ubite jajka, roztopioną Kasię i budyń, wymieszać.
3. Wykladać: ciasto białe – dżem twardy – zetrzeć ciasto ciemne – ser – piana – ciasto białe starte.

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