





# Sernik poranna rosa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 0.5 szklanek
- żółtko - 2 sztuki
- cukier - 1 łyżeczka

### masa serowa

- ser twarogowy - 1 kilogram
- mleko - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- olej - 0.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 4 sztuki
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- aromat rumowy - 1 łyżeczka

### piana

- białko - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Mąkę z proszkiem do pieczenia wsypać do miski, dodać miękką Kasię, żółtko, jajo i cukier.
2. Zagnieść ciasto i wylepić nim formę, formując wysokie boki.
3. Masa serowa: Jaja i żółtka ubić z cukrem na puszystą masę.
4. Dodać ser, następnie proszek budyńowy, mleko, olej i aromat.
5. Zmiksować i wylać na ciasto.
6. Piec ok.60 minut w 180 st. C.
7. Pianka: Białka ubić ze szklanką cukru.
8. Wylać na ciasto około 20 minut przed końcem pieczenia (można trochę wcześniej).
9. Z powrotem wstawić do piekarnika.
10. Pianka zbrązowieje, a po wyjęciu z lodówki pojawią się na niej krople rosy. Ciasto jest bardzo popularne, więc nie zdziwię się, jeśli już krąży wśród internautów.