



# Sernik z rosą

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 65 minut  180°C °C 

## Składniki:

### ciasto

- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

### masa serowa

- twaróg - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie

### piana

- cukier - 0.5 szklanek

### masa serowa

- jajko - 6 sztuk

### ciasto

- cukier puder - 1 opakowanie
- mąka - 1 kilogram

### masa serowa

- sok z cytryny - 1 opakowanie
- olej - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

- Składniki na spód (mąkę, 3 żółtka i cukier puder) zagnieć i wyłóż blachę po brzegi, a następnie umieść w piekarniku na ok 15 min (180 st.C).
- Twaróg rozkrusz, dodaj budyń (proszek), cukier (1 szklankę), cukier wanilinowy, 3 jajka, mleko, olej, sok z cytryny i miksuj.
- Po uzyskaniu jednolitej masy wylej na wcześniej przygotowaną blachę ze spodem, a następnie piecz przez 40 minut w temperaturze 180 st.C.
- Z 3 białek (pozostałych po przygotowaniu spodu) ubij pianę z 0,5 szklanki cukru.
- Pianę wylej na ciepły sernik i piecz jeszcze przez 10 min.
- Po wystudzeniu wstaw sernik do lodówki do otrzymania "rosy".

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)