





sernik z rosą

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- twaróg półtłusty - 1 kilogram
- jajka - 8 sztuk
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- aromat - 1 opakowanie
- białka jajka - 6 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Twaróg zemleć. Kasie, 200 g cukru i cukier waniliowy utrzeć w osobnym naczyniu na krem. Ucierając, dodawać po 1 żółtku i części twarogu. Ucierać, aż składniki się połączą i masa będzie puszysta.
2. Białka ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodając pozostałe 50 g cukru. Pianę wmieszać do masy serowej razem z budyń. Można dodać ulubiony aromat.
3. Wyłożyć na blachę masę serową. Piec około 50 - 60 minut w temperaturze 170°C. Na 10 minut przed końcem pieczenia wyłożyć pianę na ciasto, rozsmarować i zapiec.

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