

sernik wiedeński

Autor: **Beti22**

Przepisów: 2 Ocena: 57



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- twaróg biały, 0,5 kg
- mąka, 1 szklanka
- masło, 0,5 kostki
- jajka, 9 sztuk
- cukier, 3 łyżki
- proszek do pieczenia, szczypta
- twróg biały, 0,5 kg
- serki homogenizowane, 0,5 kg
- cukier, 1,5 szklanki
- olej, 3/4 szklanki
- cukier wanilowy, 2 opakowania
- budyń śmietankowy lub waniliowy, 2 opakowania
- mleko, 1,5 lub 2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, masło, 3 żółtka, 3 łyżki cukru i proszek do pieczenia, wszystko razem zagnieść i podpiec na blasze około 15 minut w 175 stopniach Celsjusza,
- 2 6 żółtek ubić z 1 szklanką cukru dodać olej, twarożek, cukry waniliowe, 2 budynie śmietankowe w proszku, wszystko dobrze zmiksować,
- 3 9 białek ubić na pianę, dodać resztę cukru i dobrze ubić, na twardą pianę,
- 4 Białka zmieszać z masą serową (ręcznie), na samym końcu wlać mleko i dobrze wymieszać,
- 5 Na podpieczony spód wlać delikatnie masę serową i piec około 50 minut w 200 stopniach Celsjusza.

Twoje notatki do przepisu: