

sernik z pianką...

Autor: **izaa_a**Przepisów: **399** Ocena: **11524**

> 6 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ciasto: 1 szklanka mąki
- 0,5 szklanki cukru
- 1 jajko
- 1 plaster margaryny ok 1cm
- 1 łyżka śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- masa serowa: 1 kg sera
- 1 szklanka cukru
- 2 całe jajka
- 4 żółtka
- cukier waniliowy
- 1 duży lub dwa małe budynie śmietankowe lub waniliowe
- 0,5 szklanki oleju
- 2,5 szklanki mleka
- pianka: 4 białka
- kisiel dowolnego koloru (u mnie truskawkowy)
- 3/4 szkl cukru

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto: ze wszystkich składników zagniatamy ciasto i wylepiamy nim posmarowaną margaryną i oprószoną np mianą blachę
- 2 masa serowa: do sera dodajemy po kolei wszystkie składniki dokładnie mieszając na samym końcu olej i mleko. masa serowa jest bardzo rzadka ale właśnie taka ma być. Wylewamy ją na ciasto. Pieczemy 55-60 minut w 170 st.
- 3 pianka: z 4 białek ubijamy sztywną pianę dodając 3/4szklanki cukru i 1 kisiel ja zazwyczaj daję truskawkowy. Tym razem nie miałam wrzuciłam żurawinowy. Ubitą pianę wykładamy na ciasto i wstawiamy jeszcze na 7-10 minut do piekarnika.

Twoje notatki do przepisu: