

sernik z serków homo



Autor: **napoleonka**
Przepisów: 5 Ocena: 5



3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka pszenna, 3 szklanki
- margaryna (rozpuścić), 1
- jajko, 6
- cukier puder, 1 szklanka
- proszek do pieczenia, 2
- kakao, 2-3 łyżek
- serki homogenizowane, 4
- cukier, 1 szklanka
- mąka ziemniaczana, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Przesiać mąkę z cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia ,dodać roztopioną margarynę ,1 jajko oraz kakao. Wymieszać
- 2 Ciasto wyłożyć na stolnicę ,zagnieść ,podzielić na 2 części włożyć do zamrażalnika na godzinę.
- 3 Masa serkowa : Białka oddzielić od żółtek (5) i ubić dodać cukier i żółtka .
- 4 Do serków dodać mąkę ziemniaczaną i ubite jajka i zmiksować .
- 5 Połowę ciasta utrzyć na tarce o dużych otworach na to wylać masę na wierzch zetrzeć drugą połowę ciasta . Upiec.

Twoje notatki do przepisu: