

SERNIK ZENKI



Autor: **MARTIKA1785**
Przepisów: 6 Ocena: 27



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- cukier, 3szklanki
- mąka, 1i1/2
- margaryna, 1i3/4
- woda, 5łyżek stołowych
- proszek do pieczenia, 3 łyżeczki
- Jaja, 6sztuk
- cukier waniliowy, 2 paczuszki
- wiórki kokosowe, paczka,jak kto lubi
- ser, 4kostki 200dkg
- zapach najlepiej rumowy, 1sztuka
- kakao, 3 łyżki duże

Sposób przygotowania:

- 1 1i1/2 cukru,1 kostka margaryny,cukier waniliowy,5 łyżek wody,3 duże łyżki kakao-wszystko do garnka i zagotować na malutkim ogniu(5min)
- 2 wystudzić,wbić 3 żółtka,wymieszać,dodać 1 i 1/2 szklanki mąki i 3 łyżeczki proszku do pieczenia,ubić pianę z białek i dodać do ciasta i delikatnie wymieszać
- 3 MASA SEROWA-ser (4kostki),1 i 1/2szklanki cukru,3/4margaryny,3jajka pełne,cukier waniliowy,olejek rumowy,i kokos-wszystko wymieszać,wyłożyć na wierzch ciasta i piec ok 60min.

Twoje notatki do przepisu: