

sernik ziemniaczany



Autor: **asioolek**
Przepisów: 5 Ocena: 51

 1-2 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- twaróg, 1kg(wiaderko
- margaryna, 1kostka
- 8jaj
- cukier, 1,5szklanki
- 3ziemniaki
- łyżka śmietany
- Sernix
- rodzynki

Sposób przygotowania:

- 1 Z trzech ugotowanych ziemniaków zrobić kremowe puree z łyżką śmietany i odrobiną masełka, następnie ostudzić. W międzyczasie ubić 8białek na sztywną pianę z dodatkiem 1 szklanki cukru.
- 2 W dużej misce zmiksować ser z ziemniakami, dodać żółtka, masło, sernix i cukier.
- 3 Masę serową wymieszać z białkami. Na koniec wsypać namoczone rodzynki obsypane odrobiną mąki.
- 4 Wylać na prostokątną blachę. Piec w nagrzanym piekarniku w 200stopniach przez godzinę.
- 5 Kiedy przestygnie polewamy rozpuszczoną białą czekoladą lub lukrem. Najlepiej smakuje na drugi dzień. SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: