

SERNIK Z OWOCAMI

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 3 szkl. mąki
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 żółtek
- 3 łyżki cukru
- 1 masło roślinne.

PRZYGOTOWANIE:

Zagnieść ciasto, podzielić na 2 części, 1 trochę większą to spód, 2 mniejszą schłodzić. Masa: 1 kg sera białego tłustego, 2 budynie śmietankowe, 2 całe jajka, 1 szklanka cukru, 1 masło roślinne - wszystko utrzeć na jednolitą masę. Białka, które zostały z robienia ciasta utrzeć na sztywną pianę. W brytfance układamy w następujący sposób; najpierw ciasto, następnie masę serową, pokrojone owoce, ubitą pian z białek, starte ciasto. Piec w temperaturze 180-200 stopni około 1 godziny.