

SERNIK

Składniki na spód:

- 1 kostka masła
- 10 dag zmielonych orzechów
- 5 dag cukru pudru
- 25 dag zmielonych herbatników

Składniki na masę:

- 1,5 kg zmielonego sera białego
- 2 szklanki cukru
- 8 jajek (żółtka, piana z białek)
- 2 budynie
- 2 cukry waniliowe
- 1 kostka masła



Wykonanie:

Spód: Z podanych składników zagnieść ciasto i rozłożyć je na blachę wcześniej wyłożoną papierem do pieczenia.

Masa: Masło utrzeć z cukrem, dodać żółtka i po łyżce sera, ucierać do uzyskania gładkiej masy. Na koniec dodać budyń i delikatnie wymieszać z pianą z białek. Masę serową wyłożyć na ciasto, piec ok. 1 godziny w temperaturze 180°C. Podawać posypane cukrem pudrem albo polane białą lub deserową czekoladą.

Smacznego życzy KGW z Wilkowic!