

Sernik

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Sernik na wielkanocny stół

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 40 PLN

Potrzebne składniki:

- ser biały tłusty - 1 kg
- jaja - 5 szt.
- cukier - 3/4 szkl.
- kisiel cytrynowy mały - 1 szt.
- cukier waniliowy - 1 szt.
- skórka pomarańczowa - szczypta(y)
- rodzinki - garść(garście)

Przydatne akcesoria:

mikser

Etapy przyrządzania:

1. Ser zemleć, wymieszać z 5 żółtkami, rozpuszczonym masłem, cukrem, kisiem i dodatkami. Na końcu do tej masy dodajemy pianę pianę ubitą z 5 białek, delikatnie mieszamy. Wykładamy do wysmarowanej tłuszczem i Pieczemy około 45 minut. posypanej bułką tartą tortownicą.

Jak podawać?

na talerzykach do kawy