

Sernik z Rosą



Składniki

Przepis na blaszkę o
wymiarach 23x33 cm
jajek
125 g - (pół kostki)
margaryny
1 1/2 szklanka - mąki
1/4 szklanka - cukru
1 kg - sera
budynie śmietankowe
cukru
3 łyżka - oleju
3 szklanka - mleka
4 łyżka - cukru kryształu
proszek do pieczenia
wiórki do posypania

Opis wykonania

Sernik z budyniami kokosowymi, posypyany wiórkami kokosowymi.

Piekarnik nagrzać do 180°C. Spód: ½ kostki margaryny utrzeć z 3 żółtkami, 1 ½ szklanki mąki, ¼ szklanki cukru i łyżeczką proszku do pieczenia. Ciasto ma być miękkie. Rozłożyć na dnie blachy. Wcześniej wyłożyć papierem blachę. Masa serowa: zmiksować w dużej misce ser z budyniami, dodać 4 żółtka, ¾ szklanki cukru, mleko, olej. Na ciasto wylać masę serową. Masa jest płynna i taka ma być. Piec 35-40 minut w 180°C.

Po upływie 25 minut przygotować pianę z pozostałych białek. 7 białek ubić z 4 łyżkami cukru na sztywną pianę. Gdy ciasto będzie gotowe wyjąć je i pokryć wcześniej ubitą pianą. Całość posypać wiórkami. Piec jeszcze 10-15 minut. Od razu wyjąć ciasto z piekarnika i odstawić w chłodne miejsce. Najlepiej smakuje po nocy.