



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

## **Sernik gotowany**

Nie wierzyłem się wyjdzie ale się udało

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- ser twarogowy półtłusty , 1 kg
- margaryna, 12 dag
- jajka, 2 szt.
- cukier, 24 dag
- mąka ziemniaczana, 12 g
- cukier waniliowy, 12 g

### **Sposób przygotowania:**

Ser przepuścić przez maszynkę. Oddzielić żółtka od białek. Margarynę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać żółtka i nadal ucierać. Następnie połączyć z serem i dobrze wymieszać. Ubić pianę z białek i dodać do masy serowej. Zagotować masę serową do całkowitego rozpuszczenia się sera. Pod koniec gotowania dodać łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Masę przełożyć do formy i ostudzić

