



Tekst i zdjęcie: **Marta** - Kucharz (514)

## **Krople rosy**

ładnie się prezentujące ciasto

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- mąka , 3 szkl.
- cukier puder, 0.5 szkl.
- margaryna, 0.5 szt.
- smalec, 1 łyżk.
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- żółtka, 4 szt.
- jajka, 2 szt.
- ser twarogowy tłusty, 1 kg
- cukier, 1 szkl.
- budyń śmietankowy, 1 szt.
- mleko, 2.5 szkl.
- białka, 8 szt.
- mąka ziemniaczana, 1 łyżk.

### **Sposób przygotowania:**

Składniki 1-7 zagnieść kruche ciasto i wykleić nim blachę łącznie z brzegami. Składniki 8-13 utrzeć masę serowa i wylać na wyklejoną ciastem blachę. Piec ok. 45 minut. Pod koniec pieczenia ubić składniki 14-16 Wyjąć gorący sernik i rozłączyć równo ubitą pianę. Piec jeszcze ok. 15 minut

