



Sernik z rosą

Autor: Sylwia Mucha

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie do pieczenia

Ciasto wyłożyć na wysmarowaną blaszkę. Wlać masę serową i piec 50 minut w dniu koncertu 200 stopniach. Jak już ser się zarumieni to szykujemy pianę

Przygotowanie masy serowej

Do pojemnika włożyć ser. Żółtka. Jajka i cukier. Wszystko razem połączyć i dodać mleko. Budyń i olej. Olejek. Wszystko razem połączyć.

Wykonanie piany

6 białek ubijam z niecałą szklanką cukru i dodaje kisiel lub budyń

Wykładanie piany

Pianę wykładamy na sernik i pieczemy jeszcze z czasów 20 minut

Wskazówki

Jak sernik będzie już upieczony to będzie w blaszce ruszał się jakby była galareta. Nie wyrzucać z blaszki aż dobrze wystygnie

Placek kruchy

30 dkg mąki pszennej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

10 dkg cukru pudru

2 żółta

2 łyżki śmietany

1 łyżka masła extra łąciate

Wyrobić ciasto i włożyć na 30 minut do lodówki

Masa serową składniki

1 kg twarogu sernikowego Mlekpól

Pół szklanki oleju

3 szklanki mleka łąciate 2%

Budyń śmietankowy

1 szkl cukru pudru

Olejek cytrynowy

2 jaja

4 żółtka