

Cytrynowy sernik z malinami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



sernik

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 200 g
- masło - 100 g
- jajka - 4 szt.
- cukier - 2/3 szkl.
- twaróg - 1 kg
- cukier waniliowy - 1 op.
- budyń waniliowy - 1/2 op.
- starta skórka z cytryny - 2 łyżka(i)
- maliny - 1 szkl.

Etapy przyrządzania:

1.



Z mąki, żółtka, 3 łyżek cykru zagnieść kruche ciasto

2.



Twaróg zemleć, połączyć z resztą cukru, 3 żółtkami, budyniem i cukrem waniliowym

3.



Z białek ubić sztywną pianę

4.

Wraz ze skórką cytrynową dodać do sera. Delikatnie wymieszać. Ciasto rozwałkować i wyłożyć nim natłuszczoną formę. Podpiec, wyłożyć masę serową i piec ok godziny w temp 180 C. Ostudzić i na wierzchu ułożyć maliny

