

Maliny pod pierzynką serową

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 garście malin -
- garść jagód lub borówek kanadyjskich -
- 2 żółtka -
- 2 białka -
- 3 łyżki cukru -
- opakowanie serka kremowego "Twój Smak" (125 g) -
- 4 foremki o średnicy 8-10 cm -

Etapy przyrządzenia:

1. Żółtka ucieramy z cukrem na biały puch. Białka ubijamy na sztywną pianę. Owoce układamy w foremkach, piekarnik nagrzewamy do 220-250 st. C. Mieszamy serek z żółtkami, delikatnie dodajemy pianę. Przykrywamy masą owoce i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy, aż masa się zrumieni.

Smacznego!

