

Serowiec Wiedeński

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo smaczny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ser biały - 2 kg
- jajka - 8 szt.
- cukier - 40 dag
- kwaśna śmietana - 4 łyżka(i)
- mąka zwykła - 2 łyżka(i)
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- masło - 1/2 kostka(i)
- margaryna - 1/2 kostka(i)
- proszek do pieczenia - 1/2 op.
- rodzynki -
- sok z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. Margarynę i masło ucierać z cukrem. Gdy już są dobrze utarte, dodawać po 1 żółtku i łyżce zmielonego sera. Następnie dodawać śmietanę, mąkę i proszek do pieczenia, na końcu bakalie i sok z cytryny. Następnie dać delikatnie pianę ubitą z 5 białek, wymieszać lekko. Piec około 1 godziny.

