

Sernik cytrynowy

Składniki

- 1 kg sera białego
- 0,5 szklanki oleju
- 10 dag masła (topionego)
- 1,5 szklanki cukru (do smaku)
- 1 kisiel cytrynowy
- 5 jaj (białka oddzielamy od żółtek)
- sok i skórka z cytryny
- 2 łyżki kaszy manny
- bakalie (opcjonalnie)

Sposób przygotowania

Wszystko dokładnie zmiksować (oprócz białek!). Białka ubijamy na sztywno i dodajemy do powstałej masy. Łączymy ostrożnie mieszając. Całość przekładamy do formy i pieczemy około 1 godz. w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C. Sernik możemy piec na cieście np. kruchym czekoladowym lub po prostu sam sernik. UWAGA! Jeżeli do pieczenia używamy dużej formy, należy powzielić porcję.

Koło Gospodyń Wiejskich Buszkowiczanki w Buszkowiczach

