



sernik lodzia

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [naturalnablondynka](#), dnia 11 Kwietnia 2015r. o 23:16

Tagi: [sernik](#) , [lodzia](#), [serniki](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#). [ciasteczka](#) [desery](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
sernik lodzia	10	ml	dodatki

Opis

wiaderko sera 1kg "Vitello" lub (Mój ulubiony)

2 serki President po 350g (Delikatny)

1l jajek

1. 1/2 kostki margaryny "kasi"

2. 1/2 szkl. cukru

4 łyżki mąki ziemniaczanej

1cukier waniliowy lub aromat waniliowy lub inny

Margaryne z cukrem długo ucierać na pulchną masę tak by roztał

się cukier ,później stopniowo dodawać po żółtku i po dobrej łyżce

serów, później dodać mąkę ziemniaczaną na koniec ubić białka

z 1 szkl cukru dodawać stopniowo ubite białka do masy serowej

i delikatnie mieszać Blaszkę wyłożyć pergaminem do pieczenia

włożyć na to ciastka herbatniki na ciastka wyłożyć masę serową

, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 1godz.20minut w 160 C.

Blaszka duża i dość głęboka.

Dla ilu osób: 12

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 1godz. 0min.

Caną: całej potrawy: 50 PLN jednej porcji: 1 PLN

Liczba kalorii: całej potrawy: 10 kcal