

# Wielkanocny sernik



## Składniki

- Składniki na ciasto
- 
- 3 szklanki. mąki
- pół szklanki. cukru
- kostka margaryny (zetrzyj na tarce)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 żółtka (białek zostaw)
- MASA SEROWA:
- 1 kg sera białego mielonego
- 1 szklanki cukru
- 3 całe jajka
- aromat śmietankowy
- pół szklanki. oleju
- pół litra mleka 2%
- 2 budynie śmietankowe
- sparzone rodzynki (100 g)

## Opis przygotowania

Zagnieść ciasto. Dużą blachę wysmaruj masłem i posyp bułką tartą. Ciasto wyłóż na spód blachy i na jej boki. Składniki masy serowej zmiksuj i na końcu dodaj rodzynki. Wylej zmiksowaną masę na ciasto. Pieczemy na złoty kolor w temp. 200 stopni przez 40-50 minut co najmniej (tak, żeby masa serowa się ścięła). Wyjmujemy z pieca i wykładamy na wszystko pianę ubitą z 3 białek i połowy szklanki cukru. Dopiekamy jeszcze przez ok. 20 minut na złoto (WAŻNE! Piecz na najwyższej półce). Po upieczeniu nie kroić od razu tylko poczekać cierpliwie,