

Sernik na patyku

SKŁADNIKI

CIASTO

1500 g [SER TWAROGOWY MIELONY](#)

130 g [CUKIER KRYSTAŁ](#)

25 g [DELIPASTA WANILIA](#)
[FRANCUSKA FABBRI](#)

1 g [SÓL](#)

45 g [OLEJ](#)

300 g [MASA JAJOWA](#)

120 g [KALTKREM CLASSIC ALFAPRO](#)

50 g [MASŁO](#)

300 g [POLEWA ELEGANZA WHITE](#)
[ALFAPRO](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Wszystkie składniki mieszamy płaskim mieszadłem 4-5 minut do uzyskania jednolitej gładkiej konsystencji, wlewamy do formy i pieczemy 120-160 minut w temperaturze 130-140 stopni.

2

Po schłodzeniu sernik kroimy na trójkąty (wielkość według uznania) i oblewamy rozpuszczoną polewą eleganza white z dodatkiem 10-20 % oleju. Przed zastygnięciem polewy dekorujemy wg uznania.

Smacznego

