

www.SztukaKulinarna.pl

Suflet z sera twarogowego

ilość porcji **6** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	ser twarogowy (twaróg)	
5	dkg	masło	
4	szt	jajko	
5	dkg	rodzyneków	
5	dkg	bułki tartej	
5	dkg	cukier puder	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
1	kg	cukier waniliowy	
		tłuszcz i bułka tarta do formy.	

Przepis Formę wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Masło utrzeć z cukrem, żółtkami i zmielonym twarogiem, połączyć z opłukanymi rodzynekami, cukrem waniliowym i proszkiem do pieczenia. Wymieszać lekko z ubitą na sztywno pianą z białek przesypując bułką tartą. Nałożyć masę do formy i piec około 50 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu wyjąć z formy, polać sosem z czerwonego wina i zaraz podać. Składniki

20 dkg sera twarogowego, 5 dkg masła lub margaryny, 4 jaja, 5 dkg rodzyneków, 5 dkg bułki tartej, 5 dkg cukru pudru, łyżeczka proszku do pieczenia, paczka cukru waniliowego, tłuszcz i bułka tarta do formy.