

SERNIK NA BIAŁKACH

Składniki:

500 g sera twarogowego
5 białek
1 szklanka cukru
5 łyżek oleju sojowy lub słonecznikowy
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka masła
1 łyżka bułki tartej
cukier waniliowy
otarta skórka z cytryny
sól

Przepis:

Ser przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę do mięsa. Z białek i cukru ubić pianę. Ser ucierać z olejem, dodać pianę, cukier waniliowy, połączyć. Dodać mąkę ziemniaczaną, wymieszać. Włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką. Upiec.