

Sernik z koziego sera Grażyny Pawlonki

Rozgrzać piekarnik do 180 stopni, formę wyłożyć papierem do pieczenia.

Ciasto (na spód formy)

125 g masła

1 całe jajko

1 żółtko

30 g cukru

250 gram mąki pszennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Ciasto wyrobić i wyłożyć nim formę.

Warstwa serowa

1 kg koziego twarogu

5 żółtek

250 gram cukru

2 opakowania budyniu śmietankowego

650 g mleka koziego

Zmiksować wszystko i wylać na ciasto (masa jest dość rzadka - nie należy się tym przejmować)

Piec 50 minut w temperaturze 180 stopni.

Trzecia warstwa

6 białek

100 gram cukru pudru

Białka, które zostały z przygotowania ciasta i masy serowej ubić na sztywną pianę, dodać cukier puder. Sztywną masę wyłożyć na ciasto i piec jeszcze ok. 10 minut (można chwilę dłużej potrzymać w piekarniku, aby beza nie opadła)

Smacznego!