

sernik

Autor: **asia67**Przepisów: **468** Ocena: **6650**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- ciasto: mąka 3 szkl
- margaryna 1 kostka
- cukier 1/2 szkl
- śmietana kwaśna 2-3 łyżki
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- kakao 2 łyżki
- masa sernikowa: ser biały 1 kg
- jajka 8 szt
- cukier 1 1/2 szkl
- śmietana 30% 1/2 l
- budyń waniliowy 1 szt
- ziemniaki gotowane 2 srednie
- rodzynki
- olejek waniliowy, pomarańczowy i cytrynowy
- ew. polewa czekoladowa

Sposób przygotowania:

1. na ciasto: roztopić margarynę, wystudzić,
2. na stolnicę wysypać mąkę, dodać cukier, proszek i kakao, wlać zimną margarynę, dodać śmietanę zagnieść ciasto, zawinąć w folię, włożyć do zamrażalnika,
3. ser zmielić 2-3 razy, białka oddzielić od żółtek, żółtka utrzeć z cukrem, dodawać po łyżce ser, ucierać, dodać budyń i ugotowane, zmielone ziemniaki, dodać po kilka kropli olejku i rodzynki, ubić śmietanę, dodać do sera, delikatnie wymieszać, ubić białka na sztywno, dodać do sera,
4. blachę wyłożyć papierem zetrzeć na tarce 3/4 ciasta, lekko ubić, wyłożyć ser, na wierzch zetrzeć resztę ciasta,
5. sernik wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st, piec ok 1 godz, w razie potrzeby nakryć ciasto papierem,
6. sernik można posypać cukrem pudrem lub poleć polewą,

samcznego

Twoje notatki do przepisu: