

# Sernik



Autor: **zjkrol**  
Przepisów: **44** Ocena: **1103**

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- Na spód: herbatniki, 200 g [4 paczki]
- cukier puder, 2 łyżki
- kakao, 4 łyżki [2 łyżki do masy serowej]
- margaryna, 1/2 szklanki [roztopić]
- Masa serowa: ser, 1 kg
- jajka, 4 sztuki
- cukier, 1 szklanka
- budyń waniliowy, 1 torebka
- cukier waniliowy, 1 torebka mała
- olej, 2 łyżki
- śmietana 18%, 1/2 szklanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Herbatniki pokruszyć ,dodać cukier(2 łyżki),kakao i roztopioną margarynę.Zrobić kruszonkę wysypać na dno tortownicy(26 cm).Tej kruszonki zostawić 2-3 łyżki.Tortownicę włożyć do nagrzanego piekarnika ,podpiec.....10 minut.Ostudzić.
- 2 Ser utrzeć z 3/4 szklanki cukru,jajkami,budyniem,olejem i śmietaną.Wlać 3/4 masy serowej na podpieczoną kruszonkę do reszty dodać pozostały cukier i 2 łyżki kakao,wymieszać i wlać robiąc takie kleksy na ser.Posypać pozostawioną kruszonką.Piec około godziny w temperaturze 160 stopni .Jak będzie upieczony wyłączyć piekarnik i pozostawić do ostygnięcia sernika.Posypać cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: