

Sernik gotowany



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **547** Ocena: **7593**

> 6 os. 30 min łatwe tanie

Składniki:

- 1 kg. sera (z wiaderka)
- 1 kostka margaryny (masło jest za tłuste i sernik nie jest taki smaczny jak na margarynie)
- 1 duży budyń
- 30 g. cukru z prawdziwą wanilią
- 1 szklanka cukru
- herbatniki dwie podłużne paczki
- Polewa czekoladowa
- 1/2 kostki prawdziwego masła 82%
- 1/2 szklanki cukru
- 2 łyżki wody
- 2 łyżki kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotuj formę 25/30 cm

W szerokim rondlu rozpuścić margarynę, dodać obydwie cukry, ciągle mieszając dodać ser oraz budyń.

Masę chwilę pogotować na małej mocy palnika.

Formę wyłożyć papierem. Na spód ułożyć herbatniki, warstwę ciepłego sera, ponownie herbatniki i kolejną warstwę sera. Kończymy na herbatnikach i polewamy roztopioną polewą czekoladową.

Polewa czekoladowa;

wszystkie składniki na polewę gotować razem ok. 5 minut.

Twoje notatki do przepisu: