

# Sernik gotowany



Autor: **IlonaAlbertos**  
Przepisów: 15 Ocena: 132



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



## Składniki:

- Mąka pszenna, 1 kg
- cukier, 0,75+ 1,5 szklanki
- jajko, 1+1 sztuka
- żółtko jaja, 1+2 sztuki
- margaryna, 1,5 kostki
- śmietana, 50 ml
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- kakao, 2 łyżeczki
- ser biały mielony, 1 kg
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- mleko, 100 ml
- mąka ziemniaczana, 4 łyżki
- czekolada gorzka, 2 sztuki
- wiórki kokosowe, 2- 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy do miski wraz z proszkiem do pieczenia, dodajemy cukier i mieszamy, następnie dodajemy pokrojoną w kostkę margarynę( 1 kostkę chłodną), jajko, śmietanę, żółtka i zagniatamy ciasto. Dzielimy je na trzy równe części. Do jednej dodajemy kakao i zagniatamy. Pieczemy 3 takie same blaty. Pieczenie powinno trwać około 25 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Po upieczeniu spody odstawiamy do przestygnięcia.
- 2 Ser biały mielony przekładamy do rondla, dodajemy jajko, żółtko cukier, cukier waniliowy, masło pokrojone w kostkę i mieszamy podgrzewając. Gdy masa zgęstnieje i będzie już gorąca dodajemy zawiesinę przygotowaną z mleka i mąki. Całość energicznie mieszamy. Gdy masa będzie gorąca przekładamy nią blaty( blaszkę wykładamy folią aluminiową, układamy jasny blat, masę serową, ciemny blat, ponownie masę i całość przykrywamy jasnym blatem. Odstawiamy na kilka godzin w chłodne miejsce.
- 3 Na koniec ciasto dekorujemy polewą( rozpuszczona czekolada z mlekiem lub śmietanką) i posypujemy wiórkami kokosowymi.

## Twoje notatki do przepisu: