

# Sernik kombinowany



Autor: **marysia11082**  
Przepisów: **82** Ocena: **1474**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Jaja, 4 SZT.
- mąka, 1 CAŁA I 1/3 SZKL.
- cukier, NIEPEŁNA SZKL.
- olej, 10 ŁYŻEK
- ciepła woda, 5 ŁYŻEK
- kakao, 1 ŁYŻKA
- proszek do pieczenia, 1 ŁYŻECZKA
- BIAŁY SER ŚMIETANKOWY/BIEDRONKA/, 0,5 KG.
- galaretki truskawkowe, 2 SZT.
- śmietana 36 %, 0,5 L.
- ŚMITANFIX, 2 OP.

## Sposób przygotowania:

- 1 UBIĆ BIAŁKA JAJ ZE SZCZYPTĄ SOLI, DODAĆ KOLEJNO CUKIER, ŻÓŁTKA, OLEJ, WODĘ CIĄGLE UBIJAJĄC NA KONIEC, MAKĘ WYMIESZANĄ Z PROSZKIEM I ŁYŻKĄ KAKAO/MIESZAĆ DELIKATNIE./CIASTO UPIEC W PROSTOKĄTNEJ FORMIE WYŁOŻONEJ PAPIEREM DO PIECZENIA. PIEC 45 MIN. W 180 STOPNIACH.
- 2 SER WYŁOŻYĆ DO MISKI DODAĆ 2-3 ŁYŻKI CUKRU ZMIKSOWAĆ, NASTĘPNIE DODAĆ 2 TĘŻEJĄCE GALARETKI WYMIESZAĆ./GALARETKI ROZPUŚCIĆ W 2 NIEPEŁNYCH SZKL. WODY.
- 3 OSTUDZONE CIASTO PRZEKROIĆ NA PÓŁ. NA 1 CZĘŚĆ WYŁOŻYĆ TĘŻEJĄCĄ MASĘ SEROWĄ POŁOŻYĆ NA TO 2 CZĘŚĆ CIASTA
- 4 SCHŁODZONĄ ŚMIETANĘ UBIĆ NA SZTYWNO DODAJĄC 2 ŚMITANFIKSY. NA WIERZCH TROCHĘ WIÓREK KOKOSOWYCH. WSTWIĆ NA 2 GODZ. DO LODÓWKI.

## Twoje notatki do przepisu: