

Sernik korzenny

Autor: **slodka**Przepisów: **11** Ocena: **74**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- SPÓD
- 3 szkl. mąki pszennej
- 2 jajka
- 200g masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- □ szklanki cukru
- 2 łyżki kakao
- 1 przyprawa do piernika
- MASA SEROWA
- 1 kg białego sera
- 200 g masła
- 1 szklanka cukru pudru
- 6 jaj
- 2 budynie waniliowe lub śmietankowe
- DODATKOWO
- 400 g nadziewnanych pierniczek w czekoladzie

Sposób przygotowania:

- 1 Zagnieść kruche ciasto i włożyć do lodówki, żeby się schłodziło.
- 2 Ser zmielić jedno lub dwukrotnie. Można użyć też zmielony z wiaderka. Masło utrzeć z cukrem pudrem. Dodawać po jednym żółtku i ser cały czas ubijając. Dodać budynie. Ubić białka na sztywną pianę. Ubite białka dodać do masy i delikatnie wymieszać.
- 3 Wyjąć kruche ciasto z lodówki i rozwałkować. Przełożyć je do blachy wyłożonej papierem do pieczenia. Wyłożyć połowę masy serowej, ułożyć na niej pierniczki i wyłożyć resztę masy serowej. Piec ok. 60 minut w temp. 180 C. Po upieczeniu ciasto pozostawić w lekko uchylonym piekarniku, by wystygło.



Twoje notatki do przepisu: