

Sernik krówkowy



Autor: **Kitka80**
Przepisów: 117 Ocena: 1238



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Kruche ciasto:
- 125 g margaryny
- 60 g cukru
- 10 g kakao
- 190 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Masa serowa:
- 750 g twarogu z wiaderka
- 100 g cukru
- 2 jajka
- 1 opakowanie budyniu-waniliowy, śmietankowy lub biskoptowy
- 250 ml mleka
- około 500 g cukierków krówek

Sposób przygotowania:

- 1 Ze składników na ciasto kruche zagnieść jednolite ciasto, owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na 1 godz. Tortownicę o średnicy 26cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wykleić w tortownicy, wyklejając również bok tortownicy. Tortownicę z ciastem wstawić do lodówki na czas przygotowania masy serowej.
- 2 Krówki posiekać na małe kawałki, przełożyć do garnka i zalać mlekiem. Garnek z krówkami i mlekiem postawić na ogniu. Całość podgrzewać, ciągle mieszając, aż do całkowitego rozpuszczenia się cukierków i ostudzić. Ser utrzeć z cukrem. Dalej miksując dodać po jednym jajku. Następnie dodać budyń i na końcu, dalej miksując na średnich obrotach, wlewać cienkim strumieniem mleko krówkowe.
- 3 Masę wylać do tortownicy i piec w nagrzanym piekarniku około 60 min. w temperaturze 180°C. Sernik studzić przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika. Następnie wstawić do lodówki na kilka godz. lub na noc. Sernik można posypać kakao.

Twoje notatki do przepisu: