

Sernik krówkowy



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **10959**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kg twarogu z wiaderka
- 1 puszka (400g) masy kajmakowej
- 4 jajka L
- 1/3 szklanki cukru
- 100g masła
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 150g ciastek owsianych
- ...
- Dodatkowo:
- 1/2 puszki (200g) masy kajmakowej
- 8 krówek
- 100g płatków migdałowych

Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg, masę kajmakową, jajka, cukier i masło w temperaturze pokojowej umieszczamy w misie miksera. Miksujemy tylko do połączenia składników by nie napowietrzyć masy.
- 2 Na dno tortownicy 22cm wyłożonej papierem do pieczenia wykładamy ciastka. Wlewamy masę serową, pieczemy w piekarniku nagrzanym do 150 stopni przez około 1,5 godziny. Sernik studzimy w uchylonym piekarniku. Chłodzimy w lodówce, najlepiej przez całą noc.
- 3 Sernik smarujemy grubą warstwą masy kajmakowej, posypujemy pokrojonymi krówkami i płatkami migdałowymi.

Twoje notatki do przepisu: