

# Sernik marmurkowy



Autor: **patusia5**  
Przepisów: **263** Ocena: **7516**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- Na spód:
- 150g pokruszonych herbatników lub ciastek digestive
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki cukru pudru
- pół szklanki roztopionego masła lub margaryny
- Na masę serową:
- 700g sera twarogowego
- szklanka cukru
- pół szklanki śmietany 18%
- 3 łyżki mąki pszennej lub opakowanie budyniu waniliowego
- 3 jajka
- 2 łyżki ciemnego kakao
- łyżka oleju
- łyżeczka ekstraktu z wanilii

## Sposób przygotowania:

- 1 Spód: herbatniki łączymy z cukrem, kakao i masłem, dokładnie mieszamy. Powstałą masą wylepiamy dno tortownicy. Spód podpiekamy około 10 minut w 180 stopniach i odkładamy do przestudzenia.
- 2 Masa: ser ucieramy z 3/4 szklanki cukru, dodajemy mąkę (budyń), olej, jajka, śmietanę i ekstrakt. Masę serową rozdzielamy na 2 części w proporcjach 2/3 i 1/3. Do mniejszej części dodajemy resztę cukru i 2 łyżki kakao, miksujemy.
- 3 Podpieczony spód smarujemy cienko jasną masą serową. Następnie wrzucamy kilka kleksów masy kakaowej i ponownie warstwę jasnej masy i tak do wyczerpania składników. Ciasto wstawiamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i pieczemy 10 minut, następnie zmniejszamy temperaturę do 160 stopni i pieczemy jeszcze 30-40 minut. Po upieczeniu zostawiamy do wystudzenia. Przed podaniem możemy oprószyć cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: