

Sernik na spodzie z ciasta kruchego.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26226**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto kruche na spód:
- 160 g margaryny
- 1/3 szklanki cukru
- 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka kurze
- Masa serowa:
- 6 jajek kurzych
- 1 kg sera z wiaderka
- 1 cukier waniliowy
- 1/2 szklanki cukru
- olej roślinny 125 ml 0,5 szklanki
- budyń waniliowy 1 opakowanie
- aromat waniliowy
- Rodzynki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie ciasta:

Zagnieść ciasto z podanych składników i włożyć do zamrażarki na pół godziny, (w tym czasie zrobić masę serową). Rozwałkować ciasto na cienki placek.

Wykonanie masy serowej:

Masę serową robimy w większej misie. Ucieramy 6 żółtek, cukier, cukier waniliowy aromat waniliowy, olej i dodajemy na koniec budyń. Ucieramy chwilę, dodajemy ser i nadal ucieramy. Ubijamy pianę z białek i szczypty soli. Do masy serowej dodajemy ubitą pianę z białek oraz dodajemy podczas miksowania rodzynki. Kończymy miksowanie. Miksujemy na wolniejszych obrotach.

Wykonanie sernika:

Na spód tortownicy dajemy papier do pieczenia i odmierzony kawałek ciasta kruchego. Nakładamy masę serową, równo rozprowadzamy.

2 Tak przygotowaną tortownicę wkładamy do nagrzanego do 180 stopni Celsjusza piekarnika i

pieczemy 60 minut bez termoobiegu.

- 3 Po upieczeniu sernik niech postoi w piekarniku przez 20 minut. Ostudzony sernik wkładamy do lodówki żeby doszedł.
- 4 Przekrojony sernik.
- 5 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: