

# Sernik na spodzie z ciasta kruchego.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1658** Ocena: **26170**



> 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: