

# Sernik o smaku piernika.



Autor: **babeczka35**  
Przepisów: **165** Ocena: **2197**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne

## Składniki:

- Ciasto:
  - 3 jajka
  - 1 szklanka cukru pudru
  - 1 cukier waniliowy
  - 5 łyżek gęstej kwaśnej śmietany 18 %
  - półtorej szklanki mąki tortowej
  - 15 dag masła lub margaryny
  - 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
  - 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
  - 2 łyżki ciemnego kakao
  - 1 łyżka przyprawy do piernika
- Masa serowa:
  - 1 kg sera na sernik ( u mnie taki z wiadereczka )
  - 5 jajek
  - 15 dag masła lub margaryny
  - 2 budynie waniliowe ( bez cukru i na pół litra mleka każdy )
  - 1 szklanka cukru
  - 1 cukier waniliowy
  - 2 łyżki przyprawy do piernika

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Masło lub margarynę ucieramy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, następnie wbijamy stopniowo po jednym jajku i ucieramy, dodajemy śmietanę i kakao i ucieramy, na koniec wsypujemy mąkę, przyprawę do piernika, proszek do pieczenia i sodę, całość dokładnie ucieramy. Ciasto przekładamy do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach około 24 cm x 35 cm ( ciasto jest dość gęste i takie ma być ).
- 2 Masa serowa: Masło lub margarynę ucieramy z cukrem, cukrem waniliowym na puszystą masę, następnie wbijamy po jednym jajku i ucieramy, następnie wsypujemy przyprawę do piernika i budynie w proszku, dodajemy ser i całość dokładnie ucieramy. Masę serową wykładamy na ciasto.
- 3 Pieczenie: Sernik pieczemy około 70-80 minut do ładnego zrumienienia sera w temperaturze 170 stopni. Sernik studzimy. Ja studzę w piekarniku, a następnie zimny przekładam do lodówki na kilka godzin.

4 Podanie: Gotowy sernik kroimy, podajemy i smacznego życzę.

Moje rady:

Zamiast sera w wiaderczku można użyć inny ser, ale należy go zmielić co najmniej trzy razy.

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml

Sernik można pokroić na około 30 kawałków.

Błazka o wymiarach 24 cm x 35 cm.

Twoje notatki do przepisu: