

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: