

# sernik z bitą śmietaną i śliwkami



Autor: **kokalala**  
Przepisów: 51 Ocena: 921



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



kokalala | Smaker.pl

## Składniki:

- mąka, 150 gr,
- cukier puder, 50 gr,
- masło, 80 gr,
- kwaśna śmietana, 2 łyżki
- jajka, 4 szt.,
- twaróg półtłusty, 750 gr,
- cukier, 200 gr,
- cukier waniliowy, 1 łyżka,
- budyń waniliowy, 2 łyżki,
- śmietana kremówka 36 %, 200 gr,
- biała czekolada, 1 tabliczka
- Czekolada mleczna, 0,5 tabliczki
- śliwki, 0,5 kg

## Sposób przygotowania:

- 1 do przesianej mąki dodać masło, cukier puder i śmietanę. Wyrobić kruche ciasto, uformować kulę i wstawić do lodówki na godzinę. Następnie ciasto rozwałkować i wyłożyć do torownicy wysmarwanej margaryną i posypaną bułką tartą. Upiec w temp. 200 stopni przez około 10-15 minut.
- 2 oddzielić żółtka od białek. Żółtka ubić z cukrem i cukrem na puszystą masę. Dodać twaróg (dwukrotnie zmielony) i wsypać budyń.
- 3 ubić na sztywno białka ze szczyptą soli, dodać do masy serowej. wymieszać. Śliwki ułożyć na cieście, zalać masą serową. Piec około 1 godzinę w temp. 180 stopni.
- 4 Białą czekoladę rozpuścić na parze. Letnią dodać do ubitej na sztywno kremówki. Wyłożyć na upieczone i wysudzone ciasto. Udekorować strkwaną mleczną czekoladą. sacznego

## Twoje notatki do przepisu: