

## Szachownica



Autor: **beata1984**  
Przepisów: 22 Ocena: 154

> 6 os. 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Biskopt ciemny, moj był z 6-ciu jaj
- ser w wiaderku, 1 kg
- margaryna, 1 szt
- jajka, 2 szt
- budyń wanilinowy, 1 szt
- cukier, 1 szkl
- mleko, 0,5 szkl
- DODATKOWO
- galaretki cytrynowe, 2 szt
- podłużne biszkopty, kilka sztuk

## Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt upiec wg własnego przepisu. jeśli wyrosnie bardzo wysoki to przekroić wzdłuż na pół. Jedną warstwę zostawić w formie, a drugą pokroić na 8 długich pasków. Jeżeli jest niski to tylko pokroić w długie paski (bez spodniej warstwy).
- 2 Ser: Margarynę z cukrem roztopić w garnku, powoli dodawać ser, rozbite jaja. dobrze wymieszać, cały czas trzymać na ogniu. Gdy zaczniesz się gotować to włączyć rozrobiony budyń w mleku, gotować do zgęstnienia.
- 3 Na biskopt wylać cieniutką warstwę sera- ciepłego, na to wyłożyć 4 paski pokrojonego biskoptu w równych odstępach. W powstałe dziury wylać ser, teraz na ser położyć pozostałe paski biskoptu i w szpary wlać ser. Mnie tego sera troszke brakło więc żeby ciasto było mniejwięcej równe to na niższą warstwę sera położyłam podłużne biszkipty. Całość zalać tężącą galaretką.
- 4 Przepis pochodzi z takiej małej gazetki z serii "przyślij przepis" -"Ciasta i torty"

## Twoje notatki do przepisu: