

Sernik łaciaty



Autor: **ewa1959a**
Przepisów: **65** Ocena: **1712**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Ciasto :
- 3/4 szkl.cukru
- kostka margaryny
- 5 jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka kakao
- 2 szklanki mąki
- Masa serowa:
- 1 kg sera białego
- kostka masła
- 8 jajek
- 2 budynie śmietankowe
- 1 szkl. cukru
- rodzynki
- kieliszek rumu do namoczenia rodzynek

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

Mąkę,cukier,proszek do pieczenia,4 żółtka i 1 całe jajko zagnieść.1/3 ciasta odłożyć,dodać kakao i jeszcze zagnieść.Schłodzić w lodówce.

Masa serowa:

Miękkie masło ucierać z cukrem i dodawanymi kolejno żółtkami,aż uzyskamy gładką masę.Następnie wsypać budyń w proszku,dodać zmielony ser i dalej ucierać.Na koniec dodajemy ubitą pianę z białek.

Rodzynki wcześniej moczymy w przegotwanej wodzie ,wymieszanej z rumem.



- 2 Schłodzone ciasto wykładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, nakłuwamy widelcem i wykładamy masę serową. Osobno rozwałkowujemy ciasto kakaowe i wykrawamy foremką dowolnego kształtu ciastka, które układamy na masie serowej.

Pieczemy około godziny w temp. 160 stopni.



Twoje notatki do przepisu: