

Sernik łaciaty



Autor: **nikola2005**
Przepisów: **123** Ocena: **5906**

5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Ciemne ciasto :
- 1/2 kostki Kasi
- 6 łyżek wody
- 1 szklanka mąki
- 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 3 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Ciasto serowe :
- 500gr.sera z wiaderka
- 1/2 kostki Kasi
- 2 jajka
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżki kaszy manny
- 2 łyżeczki
- 2 łyżeczki cukru waniliowego

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto ciemne Kasię, cukier, wodę i kakao zagotowujemy i studzimy.

Do zimnej masy dodajemy żółtka i mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia.

Na końcu dodajemy pianę z białek i bardzo dokładnie ale delikatnie mieszamy ciasto.

Wylewamy na wysmarowaną tłuszczem blaszkę.

- 2 Ciasto serowe:

Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy cukier waniliowy i masło
Gdy już całość dobrze nam się utrze dodajemy ser i grysik

Na końcu dodajemy białka ubite na sztywno ze szczyptą soli- mieszamy delikatnie.
Łyżką układamy kopczyki z masy serowej na ciemnym cieście.

Pieczemy w 180 st około 45-50 minut i koniecznie trzeba sprawdzić patyczkiem sprawdzić czy boki ciasta odchodzą od blaszki



Twoje notatki do przepisu: