

Sernik łatwy

Autor: **kibi87**Przepisów: **53** Ocena: **1062**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ciasto kruche:
- mąka, 2,5 szklanki
- proszek do pieczenia, 2 płaskie łyżeczki
- MARGARYNA LUB MASŁO, 3/4 kostki
- cukier kryształ, 1/2 szklanki
- Jaja, 2
- żółtko, 1
- MASA BUDYNIOWA:
- mleko, litr
- budynie czekoladowe, 4
- MASA SEROWA:
- mielony ser na sernik, pół kilograma
- cukier, szklanka
- jajka, 4
- budyń bananowy lub śmietankowy, 1 opakowanie
- aromat cytrynowy, 15 kropli

Sposób przygotowania:

- 1 Z mocno oziębionych składników szybko zagnieść ciasto i wylepić formę(moja 38x25). Na litrze mleka ugotować budynie czekoladowe (moje były bez cukru, posłodziłam mleko połową tego co było na opakowaniu). Budyń przestudzić i rozsmarować na surowym cieście.
- 2 Żółtka utrzeć z cukrem. Dodać ser, proszek budyńowy, aromat cytrynowy, zmiksować. Następnie dodać ubitą pianę z białek, wszystko delikatnie wymieszać i rozsmarować na warstwie budyń czekoladowego. Wstawić ciasto do piekarnika na 50 min 180stopni. Po upieczeniu wyłączyć piekarnik, uchylić drzwiczki i zostawić do ostygnięcia, wtedy nie opadnie.

Twoje notatki do przepisu: