

Sernik na ciemnym kruchym spodzie



Autor: **Ewus71**

Przepisów: **152** Ocena: **4131**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1,5 kg sera(półtłustego)
- 8 jajek (L)
- 40 dkg cukru pudru
- 25 dkg masła lub margaryny
- 1 budyń śmietankowy lub waniliowy
- 3 łyżki kaszki manny
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- olejek śmietankowy lub waniliowy
- Składniki na kruchy ciemny spód
- 1 kostka masła
- 1 szklanka cukru pudru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody
- 3 żółtka
- 2 (całe) szklanki mąki ...do trzeciej szklanki wysypuje 3 łyżki kakao i do pełna dosypuje mąki (szklanka 250 ml)

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie

:Masa serowa

Żółtka oddzielić od białek

Margarynę ,cukier ,żółtka utrzeć na pulchną masę (można użyć miksera)

kolejno dodawać ,ser ,budyń z kaszką manną i proszkiem do pieczenia

oraz olejek .Ubić białka na sztywno i dodać do masy serowe, delikatnie całość połączyć .

Kruchy spód :

Masło ,cukier ,mąkę ,sodę ,proszek kładę do miski, siekam nożem

(można też w dłoniach rozetrzeć jak kto woli)na koniec dodaje żółtka i zagniatam .Kładę na około 30 minut do zamrażalki .

Schłodzone ciasto (większość ciasta)wykładam spód blachy

następnie wykładam masę serową i ścieram na tartce grubsze oczka pozostałą częścią

ciemnego ciasta .
Po upieczeniu gdy już będzie wystygnięte ,lukrujemy
Gotowe ...

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: