

# Sernik na kakaowym cieście



Autor: **kasia-p**  
Przepisów: **89** Ocena: **4094**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- twaróg 70 dag
- mąka 25 dag
- cukier 25 dag
- jajka 6 szt
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- kakao 35 dag
- margaryna 25 dag
- budyń śmietankowy
- mąka ziemniaczana 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Pół margaryny, mąkę, 10 dag cukru, proszek, 2 jajka i kakao zagnieść na jednolite ciasto.



- 2 Twaróg zmielić.  
4 jajka ubić mikserem z 15 dag cukru.  
Pół margaryny rozpuścić w garnku. Wystudzić.

Do masy jajecznej dodać ser, mąkę ziemniaczaną, budyń i margarynę. Dokładnie zmiksować.



- 3 Foremkę o średnicy 22 cm wysmarować margaryną i obsypać mąką. 3/4 ciasta wyłożyć do foremki. Wylepić dno i boki foremki. Do środka wyłożyć masę serową.



- 4 Na wierzch wyłożyć resztę ciasta robiąc kratkę.



- 5 Piec ok.godziny w temp.180 st.



Twoje notatki do przepisu: