

Sernik na kruchym spodzie



Autor: **Kudlata_ak**
Przepisów: 58 Ocena: 663

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- Spód:
- 1,5 szklanki mąki pszennej do ciast
- 1 kostka (250 g) margaryny (Kasia)
- 2 łyżki cukru
- 2 żółtka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 16 g cukru waniliowego

Sposób przygotowania:

1 Spód

Przygotowanie:

Najpierw wyrabiamy kruche ciasto, czyli przesiewamy mąkę i dodajemy proszek do pieczenia. Potem mąkę i proszek drobno siekamy z margaryną, cukrem i cukrem waniliowym. Następnie dodajemy żółtka i wyrabiamy ciasto. Gotowe ciasto wkładamy do tortownicy formując spód i nakłuwamy widelcem w kilku miejscach. Ciasto wkładamy do rozgrzanego piekarnika (200 stopni) i pieczemy 15 - 20 minut. Po upieczeniu pozostawiamy spód do ostygnięcia.

2 Masa:

- 0,5 kg twarogu na sernik
- 10 łyżek cukru
- 32 g cukru waniliowego
- 5 żółtek
- 7 białek
- 1,2 kostki masła
- 1 budyń
- kilka kropli aromatu waniliowego
- skórka z pomarańczy
- 2 łyżki mleka w proszku
- sok z połowy cytryny
- szczypta soli

Przygotowanie:

Następnie przygotowujemy masę serową. Najpierw roztopiamy masło i studzimy. Potem

ubijamy białka ze szczyptą soli na sztywno. Do żółtek dodajemy cukier, cukier waniliowy, aromat, sok z cytryny i ubijamy. Następnie dodajemy twaróg, mleko w proszku, budyń i ucieramy wszystko na jednolitą masę. Na koniec dodajemy masło, skórkę z pomarańczy i mieszamy dokładnie wszystkie składniki. Masę mieszamy delikatnie z białkiem. Gotową masę wylewamy na spód ciasta i wkładamy do gorącego piekarnika (180 stopni). Pieczemy ciasto przez 45 - 60 minut. Po upieczeniu studzimy ciasto powoli w piekarniku przy lekko uchylonych drzwiczkach.

- 3 Do smaku można go posypać cukrem pudrem przed podaniem.

Twoje notatki do przepisu: