

Sernik w kakaowym cieście



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2474**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Ciasto:
- Mąka - 3 szkl.
- Masło - 1 kostka
- Cukier puder - 1/2 szkl.
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kakao - 3 łyżki
- Żółtko - 2 szt.
- Masa serowa:
- Ser biały - 1,25 kg
- Jajka - 10 szt.
- Masło - 1 kostka
- Cukier - 2 szkl.
- Budyń waniliowy - 1 opakowanie
- Cukier waniliowy - 2 łyżki
- Sok z cytryny - z 1 szt.

Sposób przygotowania:

1 CIASTO

Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia, dodajemy cukier puder, kakao, masło i żółtka i zagniatamy ciasto. Owijamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na ok. 2 godz.

2 MASA SEROWA

Twaróg mielimy dwukrotnie. Masło ucieramy z cukrami, dodajemy po 1 żółtku cały czas miksując, następnie twaróg, budyń (proszek) i sok z cytryny. Na samym końcu dodajemy ubitą pianę z białek i całość delikatnie i dokładnie mieszamy.

- 3 Blachę wykładamy papierem do pieczenia - lubię wysokie ciasto więc użyłam kwadratowej blachy o boku 25 cm. Następnie 2/3 ciasta wykładamy spód i boki blachy, wylewamy masę serową, a na górę palcami rwiemy pozostałą część ciasta. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni ok. 60 min. Po tym czasie sernik pozostawiamy na ok. 15 min w wyłączonym piekarniku, przy uchylonych drzwiczkach. Po wystudzeniu możemy posypać cukrem pudrem i zjadać :)

Twoje notatki do przepisu: