





# Budyniowy sernik

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- mleko - 1 litr
- budyń czekoladowy - 3 opakowania
- miękka margaryna Kasia - 0.5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- serek homogenizowany waniliowy - 750 gramów
- jajko - 3 sztuki
- białko - 1 sztuka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść ciasto i wyłożyć blachę.
2. Ugotować budyń czekoladowy i gorący przełożyć na surowe ciasto i równo rozsmarować.
3. Odstawić do wystygnięcia.
4. Miękką Kasię utrzeć z cukrem i stale ucierając dodawać na przemian serek waniliowy i żółtka.
5. Następnie wsypać budyń śmietankowy i wymieszać.
6. Na koniec lekko mieszając, połączyć z pianą ubitą z 4 białek i równo rozłożyć na zimnym czekoladowym budyniu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)