




# Buraczkowy sernik


przepisy.pl



 15 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 80 minut  200/150 °C

 tortownica 24 cm

## Składniki:

- mąka pszenna - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 150 gramów
- jajko - 1 sztuka
- kakao - 1 łyżka
- twaróg mielony - 500 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jajka - 4 sztuki
- cukier - 200 gramów
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- buraki czerwone - 2 sztuki
- sok z połowy cytryny

## Sposób przygotowania:

1. Buraczki obierz, pokrój na kawałki i ugotuj do miękkości w niewielkiej ilości wody. Następnie zmiksuj i osącz na sicie. Odmierz 300 g pulpy i wymieszaj z sokiem cytrynowym.
2. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. W misce wymieszaj szybko mikserem wszystkie składniki ciasta, tak aby utworzyły kruszonkę.
3. Ciasto przesyp do tortownicy i wylep nim dno i boki formy. Żółtka oddziel od białek.
4. W misce utrzyj miękką Kasię z cukrem. Ciągłe ucierając dodaj żółtka, ser, budyń, mąkę ziemniaczaną i buraczki.
5. Białka ubij na sztywną pianę, dodaj do masy serowej i dokładnie wymieszaj.
6. Masę przełóż do tortownicy wyłożonej ciastem. Wstaw do nagrzanego do 200 st.C piekarnika na 20 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 150 st.C i piecz jeszcze około 60 minut.

---

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)