





przepisy.pl

CZARNO-BIAŁY SERNIK

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 2.5 szklanki
- jajko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 sztuk
- kakao - 3 łyżki
- ser biały - 1 kilogram
- jajko - 6 sztuk
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- rodzynki - 5 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Ze składników na ciasto wyrobić ciasto.
2. Wyrobione ciasto wstawić do lodówki na około 1 godzinę.
3. Ser zemieć w maszynce do mięsa co najmniej 2-krotnie.
4. Żółtka utrzeć z cukrem do białości.
5. Dodawać po trochu do sera, cały czas mieszając.
6. Do masy dodać budyń, proszek do pieczenia i rodzynki.
7. Białka lekko posolić, ubić na sztywną pianę i wymieszać z przygotowaną masą.
8. Ciasto wyjąć z lodówki.
9. Podzielić na dwie części.
10. Jedną część zetrzeć na tarce o grubych oczkach i wyłożyć na blachę.
11. Na starte ciasto wylać masę serową.
12. Na wierzch masy zetrzeć drugą część ciasta.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl