





# Granatowy sernik

przepisy.pl



 90 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 150 gramów
- cukier - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- żółtka jaj (L) - 3 sztuki
- twaróg sernikowy - 700 gramów
- cukier - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jajka (L) - 3 sztuki
- budyń w proszku - 40 gramów
- grenadina (syrop z granatów) - 150 mililitrów
- mleko - 150 mililitrów
- mleko - 50 mililitrów
- tabliczka białej czekolady - 2 sztuki
- śmietana 18% - 250 gramów
- granat - 1 sztuka

## Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj: mąkę, proszek do pieczenia, cukier, Kasię i żółtka jaj.
2. Dno tortownicy o średnicy 26 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto przesyp do formy i lekko dociśnij łyżką. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 15 minut.
3. W tym czasie przygotuj masę serową. Kasię roztop. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj twaróg, proszek budyńowy i roztopioną Kasię.
4. Na koniec dodaj grenadinę wymieszaną z mlekiem. Masę przelej na podpieczony spód i piecz około 50 minut w 170 st.C. (Na spodzie piekarnika ustaw naczynie z odrobiną wody, aby sernik nie pękał podczas pieczenia.)
5. Mleko podgrzej. Dodaj połamaną czekoladę i mieszaj aż się wszystko rozpuści, a otrzymana masa będzie gładka. Dodaj śmietanę, wymieszaj.
6. Otrzymaną masę wyłóż na wierzch wystudzonego sernika i udekoruj nasionami granatu. Odstaw do lodówki na kilka godzin.

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)