







# Jagodowy sernik

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  170 °C

 Tortownica Ø 24

## Składniki:

### kruchy spód

- mąka tortowa - 400 gramów
- kakao - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier puder - 90 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

### masa serowa

- zmielony twaróg - 500 gramów
- cukier puder - 90 gramów
- jajka - 3 sztuki
- budyń waniliowy - 3 łyżki
- jagody - 20 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzać do 170 stopni. Mąkę, cukier, cukier puder, proszek do pieczenia kakao, jajo i Kasię zagnieść. Ciasto zawinąć w folie i włożyć na 20 minut do lodówki. Masa serowa: Kasię ucieramy z cukrem na puszystą masę, dodajemy po jednym żółtku, zanim dodamy kolejne żółtko poprzednie musi być dokładnie roztarte.
2. Z białek ubijamy pianę.
3. Do masy margarynowej dodajemy ser, pianę z białek i budyń.
4. Formę tartową o średnicy 30cm posmarować Kasią i wysypać bułką tartą, wyłożyć ciastem.
5. Nałożyć masę serową na ciasto wysypać jagody. Piec około 1godziny.

---

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)