



przepisy.pl

# Łaciaty sernik z lodami



90 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 170 gramów
- cukier - 60 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 3 łyżki

### masa serowa

- ser biały - 400 gramów
- jajka - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- Carte d'Or Caffè Latte**

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Do miski włóż wszystkie składniki i je zmiksuj. Następnie wyłóż ciasto na stół i szybko zagnieć.
2. Podłużną foremkę o wymiarach 18x20 cm wyłóż papierem do pieczenia. 1/3 ciasta odłóż, resztą wylep dno formy.
3. Przygotuj masę serową. Jajka ubij z cukrem na puch. Kasię rozpuść w rondelku i wystudź. Cały czas ubijając masę jajeczną, dodawaj ser, budyń i rozpuszczoną Kasię.
4. Masę serową wyłóż na ciasto. Odłożone wcześniej ciasto lekko rozwałkuj, następnie odrywaj z niego spore kawałki i układaj je na masie serowej.
5. Sernik wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 60 minut w 180 °C.
6. Wystudzony sernik pokrój na kawałki i podawaj z lodami Carte d'Or Caffè latte.

---

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)