



Sernik

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



90 minut



180 °C



Składniki:

- mąka krupczatka - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier puder - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 16 gramów
- jajko - 6 sztuk
- twaróg półtłusty - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier puder - 1.5 szklanek
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać, dodać Kasię i razem posiekać nożem.
2. Dodać cukier puder, cukier waniliowy, jajka oraz proszek do pieczenia i wszystko razem dokładnie posiekać, a następnie dokładnie wyrobić ciasto.
3. Ciasto podzielić na większą i mniejszą część. Mniejsza będzie służyła jako posypka.
4. Ser zemleć. Żółtka z 1,5 szklanki cukru i z Kasią utrzeć na puszystą masę. Nie przerywając ucierania, stopniowo dodawać budyń, mąkę i zmielony ser.
5. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z utartą masą.
6. Ciasto wyłożyć na blaszkę posmarowaną Kasią, ponakłuwać widelcem, nałożyć masę serową i z reszty ciasta formować kulki, kładąc je na wierzchu.
7. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180 stopni.

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