



# Sernik Jasno-Ciemny z polewą

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Składniki:

- białko - 6 sztuk
- mąka ziemniaczana - 15 dekagramów
- mąka pszenna - 5 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- ocet - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 1.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- ser biały - 1 kilogram
- cukier - 1 szklanka
- żółtko - 6 sztuk
- mleko - 0.5 szklanek
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 sztuk

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto jasne: Białka ubić na sztywną pianę, dodać resztę składników i powoli wymieszać.
2. Ciasto ciemne: Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka.
3. Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, na końcu dodać 2 łyżki kakao i wymieszać.
4. Ser: Przygotować budyń.
5. Żółtka utrzeć z cukrem i Kasią, dodać ser i wymieszać, postawić na ogniu i gdy zacznie się gotować, wlać budyń i zagotować.
6. Pieczenie: Na formę nakładać na zmianę: jasne i ciemne ciasto.
7. Piec w 180 stopniach C przez 30 - 45 minut i przekroić na 2 lub 3 części, nałożyć gorącą masę serową.

---

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)