





Sernik Królewski

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C

 Tortownica Ø 24

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jajko - 2 sztuki
- mąka - 250 gramów
- cukier - 80 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 30 gramów
- ser biały - 600 gramów
- jajko - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 125 gramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Do miski włóż wszystkie składniki ciasta i wymieszaj mikserem. Następnie wyłóż ciasto na stół i szybko zagnieć.
2. Tortownicę o średnicy 24cm wysmaruj Kasią i obsyp mąką. 1/3 ciasta odłóż, resztą wylep dno formy.
3. Kasię roztop w rondelku i wystudź. Jajka ubij z cukrem na puch.
4. Do masy jajecznej, ciągle ubijając, dodaj budyń, mąkę ziemniaczaną, ser i roztopioną Kasię.
5. Masę serową wyłóż na ciasto. Odłożone wcześniej ciasto lekko rozwałkuj.
6. Z ciasta odrywaj spore kawałki i ułóż je na masie serowej. Sernik wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 60 minut w 180st.C.

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