





przepisy.pl

Sernik na budyniu czekoladowym



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 opakowań
- mleko - 1 litr
- budyń czekoladowy - 3 opakowania
- mąka pszenna - 2 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- jajka - 7 sztuk
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- serek homogenizowany - 4 opakowania
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180stopni C. °C 

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, pół kostki Kasi, 2 żółtek, jajka i dwóch łyżeczek proszku do pieczenia zagnieść ciasto kruche. Wyłożyć na blaszkę.
2. W 1 litrze mleka ugotować 3 budyń czekoladowy. Gorące rozłożyć na surowym cieście i odstawić do ostudzenia.
3. Kostkę Kasi utrzeć z 1/2 szklanki cukru, stale ucierając dodawać po 1 żółtku, na przemian z serkami. Wsypać budyń śmietankowy z proszkiem do pieczenia, a na koniec pianę z białek.
4. Gotową masę rozłożyć równo na zimnym budyniu czekoladowym i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C. ok. 35 minut.

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