





przepisy.pl

Sernik na ciemnym spodzie

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200 °C 

Składniki:

masa serowa

- ser biały - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 20 dekagramów
- rodzynki - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

ciasto

- mąka - 0.5 kilogramów
- cukier - 20 dekagramów
- kakao - 3 łyżki
- śmietana - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto ciemne: Wszystkie składniki i Kasię wyłożyć na stolnicę.
2. Zagniatać, aż się dobrze złączy.
3. Podzielić na dwie części, zawinąć w woreczek i włożyć do zamrażalnika.
4. Masa serowa: Ser zmielić.
5. Utrzeć żółtka z cukrem i z Kasią.
6. Białka ubić na sztywno.
7. Do utartych żółtek z cukrem dodać ser, rodzynki, cukier waniliowy, białka, mąkę ziemniaczaną.
8. Wymieszać.
9. Połowę ciasta potrząść na spód, wyłożyć na to ser, potrząść drugą połowę, włożyć do piekarnika. Smacznego!

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