





przepisy.pl

## Sernik na półkruchym cieście.



 30 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 60 minut  170°C °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- ser biały - 1 kilogram
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- rodzynki - 150 gramów
- aromat pomarańczowy - 1 opakowanie

### ciasto

- mąka - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 opakowań
- drożdże - 40 gramów
- cukier - 0.5 szklanek
- śmietana - 4 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Zagnieść ciasto półkruche, wyłożyć jako spód do dużej, natłuszczonej Kasią formy.
2. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać Kasię, miksować. Do tego wyłożyć gotowy ser, proszek do pieczenia, budyń, rodzynki, aromat. Dokładnie wymieszać. Ubić białka na sztywną pianę. Połączyć z resztą składników i delikatnie wymieszać.
3. Całość przełożyć na blachę z ciastem półkruchym.(nie podpiekać go wcześniej).Upiec całość.

---

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)