



Sernik przekładany

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Składniki:

- ser mielony - 1 kilogram
- jajko - 12 sztuk
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 2 szklanki
- bakalie - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kisiel wiśniowy - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżki
- margaryna Kasia - 1 gram

Sposób przygotowania:

1. Biskopt:

2. białka (6) ubić na sztywno, pod koniec ubijania dosypując powoli cukier (1 szklankę). Dodawać po jednym żółtku (6), delikatnie mieszając. Dodać przesianą z proszkiem do pieczenia mąkę i delikatnie wymieszać. Ciasto podzielić na 2 części. Do jednej dodać kisiel, do drugiej kakao. Piec dwa placki (pieklam w foremkach 32x20*) w temp. 160 stopni ok. 30 minut.

3. Ser:

4. margarynę utrzeć, dodać cukier (1 szklanka) i stopniowo dodawać po jednym żółtku (6). Dodać ser, budyń i bakalie. Z białek (6) ubić pianę i dodać do masy serowej. Lekko wymieszać, podzielić na 2 części.

5. W biskoptach wyciąć kółka (obwód wielkości kieliszka), przełożyć kółka różowe do brązowego placka. A brązowe do różowego placka. Na ciemne ciasto wylać pół sera i przykryć ciastem różowym. Na nie wylać resztę sera i wyrównać. Piec w temp. 180 stopni przez 40-45 minut.

6. *Uwaga: moja blaszka nie była za wysoka i całe ciasto by mi się w niej nie zmieściło, więc zrobiłam podwyższenie blaszki ze złożonego podwójnie papieru do pieczenia, który zszyłam zszywaczem, możecie ciasto zrobić np. w tortownicy wtedy nie powinno być problemu.

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