



SERNIK SZACHOWNICA

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

masa serowa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 gramów
- twaróg mielony - 1 kilogram
- jajka - 6 sztuk
- cukier - 30 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- budyń waniliowy - 1 opakowanie

biszkopt

- jajka - 6 sztuk
- cukier - 20 dekagramów
- mąka - 15 dekagramów
- kakao - 2 łyżki
- budyń czekoladowy - 1 opakowanie
- rum - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: żółtka utrzyj z cukrem. Połącz z rumem, proszkiem budyniowym i kakao. Wymieszaj z pianą z białek.
2. Rozsmaruj w prostokątnej blaszce. Piecz ok 35 min w temp 180 st. Ostudź. Pokrój w paski o szer. 2 cm.
3. Masa serowa: Kasię utrzyj z żółtkami, cukrem i cukrem waniliowym. Dodaj ser i proszek budyniowy. Zmiksuj na gładką masę. Połącz z pianą z białek.
4. Blaszkę po biszkopcie wyłóż papierem do pieczenia. Na spodzie ułóż paski biszkoptu, pozostawiając między nimi równe odległości. W te przestrzenie wlej masę serową.
5. W ten sam sposób ułóż drugą warstwę (tym razem paski biszkoptowe układaj na warstwie sera). Ciasto piecz ok 45 min w temp 180 st.

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