



# Sernik wielkanocny

przepisy.pl



 30 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- masło - 70 gramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 2 łyżki
- jajka - 3 sztuki
- żółtka - 3 sztuki
- aromat waniliowy - 2 łyżki
- kwaśna śmietana - 250 gramów
- cukier - 3 łyżki
- sok z cytryny - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Ciastka rozdrobnić blenderem na piasek i wymieszać z roztopionym masłem. Tortownicę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia, a masę ciasteczkową wcisnąć w dno. Wsadzić na kwadrans do zamrażarki.
2. Ser zmiksować z 300 g cukru, jajkami, żółtkami, mąką, budyniem, aromatem i 200 g kwaśnej śmietany. Nie miksować długo, tylko do połączenia się składników. Masę serową wylać na schłodzony ciasteczkowy spód. Wyrównać. Sernik przykryć folią aluminiową i wstawić do piekarnika nagrzanego do 170° na około 90 minut (środek musi się ściąć).
3. Resztę kwaśnej śmietany - 250 g - wymieszać z 3 łyżkami cukru i 3 łyżkami soku z cytryny. Przystudzony sernik posmarować polewą z kwaśnej śmietany, równo na całej powierzchni. Schłodzić w lodówce przez kilka godzin (najlepiej przez całą noc).

---

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)