



przepisy.pl

# SERNIK Z CZARNĄ PORZECZKĄ



15 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



50 minut



180 - 190°C °C



## Składniki:

### ciasto

- mąka - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 18 dekagramów
- cukier - 3 łyżki
- żółtko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### masa serowa

- ser biały - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- jajko - 7 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- czarna porzeczka. - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść kruche ciasto i podzielić na 2 części, schłodzić w lodówce.
2. Przygotować masę serową. Oddzielić białka od żółtek. Kasię utrzeć z żółtkami i cukrem. Dodawać po łyżce sera, ciągle ucierając. Do gotowej masy wsypać budyń i znowu utrzeć.
3. Ubić na sztywno białka z odrobiną soli, dodając dodatkowe 3, które zostały z kruchego ciasta. Do masy serowej dodawać ubitą pianę, delikatnie mieszać włączając powietrze, aby masa serowa była puszysta.
4. Wyjąć jedną część ciasta i zetrzeć na blaszkę na tarce, na grubych oczkach. Lekko docisnąć.
5. Rozprowadzić ciekłą warstwę marmolady porzeczkowej lub posypać owocami czarnej porzeczki.
6. Na owoce wykładamy masę serową.
7. Na wierzch ścieramy na tarce drugą część schłodzonego ciasta.
8. Pieczemy ok. 45-60 min. w temperaturze 180 - 190° C.
9. Po ostudzeniu możemy poleać polewą czekoladową lub posypać pudrem.

---

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)