





SERNIK Z HERBATNIKAMI

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 90 minut  180 °C 

Składniki:

- herbatniki - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 75 gramów
- kakao - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 sztuka
- ser biały - 1 kilogram
- cukier - 200 gramów
- jajko - 4 sztuki
- żółtko - 2 sztuki
- kremówka - 100 mililitrów
- kasza manna - 3 łyżki
- suchy budyń - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. 200 g herbatników, 75 g Kasi, roztopić 1 łyżka kakao
2. Herbatniki pokruszyć, dodać Kasię i kakao wymieszać i wyłożyć na spód tortownicy.
3. sok z 1 cytryny, 1 kg sera Mój Ulubiony, 200 g cukru, 4 jajka, 2 żółtka, 100 ml kremówki, 3 łyżki kaszy manny, 4 łyżki suchego budyniu
4. Wszystkie składniki wymieszać mikserem i wylać na spód.
5. Piec 1,5 godziny w temp. 180 stopni.
6. Na spód piekarnika włożyć naczynie z wodą.

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