





przepisy.pl

Sernik z kakaową kruszonką



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  175 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 2 szklanki
- żółtko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier puder - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- woda - 2 łyżki

masa serowa

- serek homogenizowany waniliowy - 1200 gramów
- jajko - 4 sztuki
- cukier puder - 1 szklanka
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: (7 pierwszych składników)
2. Blachę wysmaruj Kasią i wyłóż jej dno papierem do pieczenia.
3. Przygotuj 1 mały talerzyk.
4. Białka oddziel i pozostaw w miseczce.
5. Wszystkie składniki - oprócz kakao - dokładnie zagnieć, na sam koniec dodając wodę.
6. Ciasto podziel na pół.
7. Do jednej połowy wsyp kakao, ponownie zagnieć.
8. Uformuj z kakaowej części dwa walce, połóż na talerzyku i wstaw do zamrażarki na co najmniej 1 h.
9. Drugą połowę ciasta wylep dno blachy.
10. Masa: (5 ostatnich składników)

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