





Sernik z krówkami

przepisy.pl



 55 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 90 minut  °C  27cm x 27cm

Składniki:

ciasto

- mąka - 350 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 125 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów

masa serowa

- twaróg sernikowy - 1 kilogram
- jajko - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- kruche krówki - 400 gramów

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta wymieszaj mikserem, ale nie zagniataj. Otrzymane pokruszone ciasto odstaw na 20 minut do lodówki.
2. Dno kwadratowej tortownicy o boku 27 cm wyłóż papierem do pieczenia. Na dno formy wyłóż połowę ciasta. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 20 minut.
3. W tym czasie jajka ubij z cukrem pudrem, dodaj twaróg, miękką Kasię i mąkę ziemniaczaną, wszystko wymieszaj.
4. Na upieczony spód wyłóż masę serową i wyrównaj powierzchnię.
5. Na powierzchni sera ułóż rzędami krówki, lekko wciskając je w masę.
6. Całość posyp pozostałym ciastem. Formę z ciastem wstaw do nagrzanego do 160 st.C piekarnika i piecz 60 minut. Następnie otwórz piekarnik, obniż temperaturę do 120 st. i piecz jeszcze 30 minut. Podawaj po całkowitym wystygnięciu.

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