



# Sernik z kruszonką

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 90 minut  175 °C 

## Składniki:

- rodzynki - 10 dekagramów
- rum - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 50 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- aromat pomarańczowy - 1 opakowanie
- cukier - 40 dekagramów
- jajko - 5 sztuk
- cukier waniliowy - 3 opakowania
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- mandarynki - 1 puszka
- biały ser - 1 kilogram

## Sposób przygotowania:

1. Rodzynki namoczyć w rumie.
2. Zrobić kruszonkę z Kasi, mąki, 20 dag cukru, jednego cukru waniliowego, proszku do pieczenia i jajka.
3. Na spód tortownicy wysypać 3/4 kruszonki i docisnąć.
4. Utrzeć pozostałe jajka, cukier i cukier waniliowy.
5. Wymieszać ze zmielonym serem, mąką ziemniaczaną i aromatem.
6. Dodać rodzynki, rum i mandarynki.
7. Masę rozsmarować na przygotowanym spodzie, posypać resztą kruszonki.
8. Piec przez 1,5 godziny w temperaturze 175 stopni.
9. Wyłączyć piekarnik i pozostawić w nim sernik jeszcze około 20 minut.

---

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)