



przepisy.pl

# Sernik z piernikami nadziewanymi w czekoladzie



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

## Składniki:

- ser biały - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 30 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 2 łyżeczki
- pierniki czekoladowe - 50 dekagramów
- cytryna - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Żółtka, cukier i cukier waniliowy ucieramy na puszystą masę, dodajemy Kasię, mąkę ziemniaczaną i ucieramy.
2. Dodajemy ser trzykrotnie zmielony, cytrynę parzymy, ścieramy na cienkiej tarce skórkę oraz wyciskamy z niej sok i dodajemy.
3. Pokrojone na dwa lub trzy kawałki pierniki, dodajemy do sera-mieszamy.
4. Białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli i dodajemy do sera.
5. Wylewamy masę do dużej tortownicy i pieczemy w temp. 200 stopni.
6. Na zastygnięty placek polecam polewę czekoladową.

---

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)