



# sernik z serków homo

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



60 minut



75 °C



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 2 szklanki
- żółtka - 3 sztuki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- serek homogenizowany waniliowy - 3 opakowania
- jajka - 3 sztuki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier puder - 1 szklanka

## Sposób przygotowania:

1. Przepis na ciasto: Z podanych składników (oprócz kakao) zagnieść ciasto.
2. Podzielić na pół.
3. Do jednej dodać kakao i ponownie zagnieść.
4. Schłodzić w lodówce.
5. Przepis na masę serową: Kasię utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami.
6. Następnie dodawać serki homogenizowane i mąkę ziemniaczaną.
7. Dokładnie wymieszać.
8. Na koniec dodać pianę z białek i delikatnie połączyć.
9. Przekładanie ciasta: Na dno blachy położyć jasne ciasto.
10. Na ciasto masę serową, a na wierzch położyć ciemne ciasto starte na tarce jarzynowej.
11. Piec w temperaturze 175 stopni C ponad 1 godzinę.

---

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)