



przepisy.pl

## Sernik z serków homogenizowanych



 30 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 stopni °C 

### Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- żółtko - 1 sztuka
- śmietana - 2 łyżki
- kakao - 1 łyżka

### masa budyniowa

- budyń czekoladowy - 2 opakowania
- mleko - 1 litr
- cukier - 4 łyżki

### masa serowa

- serki homogenizowane, waniliowe - 4 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier puder - 0.5 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- białko - 1 sztuka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. Ciasto kruche: Z podanych składników zagnieść ciasto, podzielić na dwie części, do jednej dodać kakao i włożyć do zamrażarki a drugą do lodówki. Schłodzone ciasto jasne rozwałkować i wyłożyć na blaszkę, Masa budyniowa: Budyń ugotować według przepisu i wylać na ciasto, zostawić do ostudzenia. Masa z serków: Kasię utrzeć z cukrem i żółtkami, dodawać serki. Białka ubić na sztywno lekko wymieszać z masą i wylać na budyń, na wierzch ciasto ciemne zetrzeć na tarce. Smacznego.

---

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)