





Sernik Zebra

przepisy.pl





 15 minut  Łatwe

Składniki:

- twaróg sernikowy w wiaderku - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jajka - 4 sztuki
- cukier - 200 gramów
- cukier wanilinowy - 15 gramów
- budyń waniliowy w proszku - 1 sztuka
- kakao - 3 łyżki
- mleko - 3 łyżki

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  170 °C

 foremka keksowa

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubij z cukrem i cukrem wanilinowym na puch.
2. Dodaj ser, mięką Kasię i budyń. Dokładnie wymieszaj.
3. Masę podziel w proporcji 2:3. Do mniejszej części dodaj kakao i mleko, wymieszaj.
4. Formę keksową o wymiarach 10x28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do formy wkładaj na przemian cienkie warstwy jasnej i ciemnej masy serowej.
5. Foremkę keksową włóż do większej formy wypełnionej w 1/3 wysokości wodą. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 st. C. i piecz 10 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 170 st. C. i piecz jeszcze 50 minut. Ostudzony sernik odwróć do góry dnem i wyjmij z formy.

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