

## SERNIK KOLOROWY



### JADWIGA18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>SER RICCOTTA</b>	250 g
<b>masło lub margaryna</b>	1 i 1/4 kostki
<b>cukier 1,5 szklanki</b>	1,5 szklanki
<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>jajko</b>	6
<b>cukier waniliowy</b>	1
<b>proszek do pieczenia</b>	1
<b>kakao</b>	1 łyżka
<b>ser biały</b>	500 g (twarogowy, mielony)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy ciasto: szklanka mąki i 0,5 szklanki cukru, cukier waniliowy oraz proszek do pieczenia i pokrojone na kawałki 0,5 kostki masła siekamy nożem aż powstaną grudki. Wlewamy roztrzepane widelcem jajka i zagniatamy ręką ciasto. Tortownice smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą. Wkładamy do lodówki. Robimy masę: Oba rodzaje sera ucieramy ze szklanką cukru. roztopiamy 3/4 kostki margaryny. Do utartych serów z cukrem dodajemy roztrzepane jajka i proszek budyniu oraz przestudzone roztopione masło. Miksujemy. Dzielimy na pół do drugiej połowy dodajemy kakao i wlewamy na ciasto. Najpierw białe potem z kakaem. Pieczemy 60 minut w temp. 175 st, Ozdabiamy cukrem pudrem lub inaczej wg uznania