

Sernik na ciemnym spodzie



DZIEWCZYNA_Z_KODEKSEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
cukier	1 szklanka
margaryna	3/4 kostka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
żółtka	3 sztuki
śmietana	2 łyżki
kakao	2 łyżki
żółtka	7 sztuki
białka	7 sztuki
masło	1 kostka
cukier	1 i 1/4 szklanka
budyń śmietankowy	1 opakowanie
ser biały	1 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąką z proszkiem przesiać na stolnicę, posiekać z margaryną. Następnie dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto. Podzielić na części (2/3 ciasta odłożyć na spód, 1/3 na górną warstwę). Powstałe części podzielić na mniejsze kawałki (ja z każdego robię mniejsze kulki, w foliowych torebkach wrzucam do zamrażalnika na min.1 h).

*dzięki dzieleniu ścierasz na tartce mniejsze ilości ciasta, a ciasto nie ociepla Ci się w dłoniach. Poza tym mniejsze porcje ciasta szybciej i lepiej się mrożą.

2. Masa serowa: za pomocą miksera utrzyj masło, następnie dodaj do niego cukier. Ucieraj, aż powstanie gładka masa. Stopniowo wrzucaj po jednym żółtku. Kolejno dodaj ser oraz budyń. Na końcu, za pomocą drewnianej łyżki, połącz z pianą ubitą z białek.

3. Formę 25×40 cm wyłóż papierem. Zetrzyj część ciasta przeznaczoną na spód, wylej na nie masę serową, a na jej wierzch zetrzyj pozostałą resztę ciasta. Piecz przez ok. 1 godz + 10 min 190C. Po upieczeniu zostaw sernik w lekko uchylonym piekarniku, aby odrobinę wystygł.

Po więcej przepisów, nie tylko kulinarnych, zapraszam na <http://gotujzkodeksem.wordpress.com/>