

Sernik na czekoladowym spodzie



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szkl.
cukier	1,5 szkl.
kakao	3 łyżki
margaryna	1 kostka
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
jajko	4 szt.
woda	5 łyżek
masło	1,5 kostki
jajko	8 szt.
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
twaróg	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę, cukier, kakao, cukier waniliowy i wodę gotować 5 min. Po ostudzeniu dodać 4 żółtka i wymieszać. Odląć 0,5 szkl.

Do reszty dodać mąkę, proszek do pieczenia i pianę z białek. Wlać do formy.

Ser: 1 kg sera, 1 p masła + 0,5 p margaryny roztopione, 8 - 10 jajek (białka oddzielić od żółtek) żółtka utrzeć z 1,5 szkl. cukru, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, skórkę lub zapach pomarańczowy.

Ser zmieszać mikserem z tłuszczem, żółtkami i mąką i 1 łyżeczką proszku do pieczenia, na koniec dodać pianę z białek.

Piec 60 min w 200 st.