

## Sernik na kruchym spodzie



### DOROTA20W



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	35 dag
<b>masło</b>	150 g
<b>jajko</b>	1
<b>cukier</b>	pół szkl
<b>ser podwójnie mielony</b>	800 g
<b>budyń waniliowy</b>	1
<b>sok z cytryny</b>	
<b>jajka</b>	4
<b>cukier</b>	1 szkl
<b>masło</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stolnicy przesiewamy mąkę, dodajemy pokrojone w kostkę masło, jajko i cukier. Zaczynamy od siekania ciasta nożem, a potem rękami szybko wyrabiamy ciasto. Ciasto zawijamy w folie i chłodzimy w lodówce 30 min. Po tym czasie ciasto rozkładamy na dnie tortownicy. Masę serową zaczynamy od ucierania masła z cukrem. Stopniowo do masy dodajemy żółtka a potem ser. Dodajemy też sok z cytryny i budyń. Na końcu ubijamy pianę z białek i mieszamy z masa serową. Masę serową wykładamy na kruche ciasto i zapiekamy ok 60 min w 180st.