

SERNIK WANILIOWY NA KAKAOWYM SPODZIE



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

masło	190 g
mąka pszenna	3 szkl
cukier	1 szkl
żółtko jaja	4 szt
śmietana 18-procentowa	1 łyżka
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

MASA SEROWA

twaróg zmielony	1 kg
jajka	6 szt
cukier	1,5 szkl
budyń waniliowy	2 op
masło	250 g
olejek śmietankowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

CIASTO:

Wszystkie składniki siekamy, a następnie zagniatamy na gładkie ciasto.

Wkładamy na ok. 30 minut do mrożenia.

MASA SEROWA:

Miękkie masło miksujemy z żóltkami i 1 szklanką cukru.

Do masy dodajemy łyżka po łyżce zmielony ser, a na sam koniec wsypujemy budynie i wlewamy olejek – dokładnie miksujemy.

Białka ubijamy na sztywno, pod koniec dodając 0,5 szklanki cukru.

Ubite dodajemy do masy serowej i delikatnie mieszamy łyżka.

Blachę smarujemy tłuszczem, obsypujemy delikatnie mąką.

Spód wylepiamy 3/4 ciasta kakaowego, a na nie wlewamy masę serową.

Górze pokrywamy resztą ciasta – można zetrzeć, pokruszyć, albo cieniutko rozwałkować i przykryć.

Wkładamy do nagrzanego na 200C piekarnika na ok. 60-70 minut.

Studzimy w lekko uchylonym piekarniku.

Smacznego!