

## Sernik z kruszonką i budyniem



### BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### składniki na ciasto

<b>mąka pszenna</b>	3 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 małe łyż.
<b>cukier</b>	3 duże łyż.
<b>margaryna</b>	1 kostka
<b>żółtko jajek</b>	5 szt.

#### masa serowa składniki

<b>biały ser mielony</b>	1 kilogram
<b>cukier</b>	1.5 szklanki
<b>cukier waniliowy</b>	2 małe łyż.
<b>śmietana 18%</b>	2 duże łyż.
<b>budyń waniliowy</b>	1 opakowanie
<b>mąka ziemniaczna</b>	2 duże łyż.
<b>jajko</b>	4 szt.

#### piana z białek składniki

<b>białko</b>	5 szklanki
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>mąka ziemniaczana</b>	1.5 dużej łyż.

#### dodatkowo

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Ciasto:

Składniki na ciasto zagnieść i dokładnie wyrobić na gładkie jednolite ciasto. Po wyrobieniu ciasto podzielić na trzy części z czego 2/3 ciasta wyłożyć na wysmarowaną lekko tłuszczem i wysypaną bułką tartą blaszkę średniej wielkości.

Pozostałe ciasto włożyć do zamrażalnika.

### Masa serowa:

Ser trzykrotnie mielony wyłożyć do miski.

W drugiej misce utrzeć jajka z cukrem, cukrem waniliowym, dodać śmietanę, budyń waniliowy lub śmietankowy oraz mąkę ziemniaczaną, miksując dodawać porcjami ser.

Gotowy ser wylać na przygotowane ciasto, na ciasto nałożyć ubitą pianę z białek a na wierzch zetrzeć ciasto z zamrażarki.

Całość włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 1 godziny.

Po upieczeniu i wystudzeniu ciasto oprószyć cukrem pudrem.