

## Sernik z orzechami



### KATARZYNA40



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki na ciasto

mąka	1 1/2 szklanki
margaryna	1/2 kostki
cukier puder	5 dag
żółtko jajek	4 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 szt
tłuszcz do smażenia	
wiórki kokosowe	do formy

#### Składniki na masę orzechową

białko	4 szt
cukier	1/2 szklanki
mąka	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
orzechy włoskie	15 dag/zmielone
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
kawa	2-4 łyżki/mielona

#### Składniki na masę serową

ser biały	1 kg
olej	1 szklanka

<b>mleko</b>	11/2 szklanki
<b>żółtko jajek</b>	4 szt
<b>cukier puder</b>	35 dag
<b>jajko</b>	2 szt
<b>budyń śmietankowy</b>	1 szt/duży

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Wykonanie ciasta:  
Margarynę posiekać z mąką i cukrami, dodać resztę składników i zagnieść kruche ciasto i wyłożyć blachę o wymiarach 39x24 cm.
- KROK 2 Wykonanie masy orzechowej:  
Białka ubić na sztywno z cukrem wymieszać delikatnie z resztą składników. Następnie ułożyć kulkami na przygotowane w formie kruche ciasto.
- KROK 3 Posypać dosyć obficie kawą.
- KROK 4 Wykonanie masy serowej:  
Ser zmielić na gładką masę i ucierać z cukrem, żółtkami. Połączyć z resztą składników, dokładnie wymieszać. Ubić na sztywno pianę z czterech białek, dodać do masy, lekko wymieszać i wylać na placek w formie. Piec w temperaturze 180 stopni około 45 minut na ciemny złoty kolor.