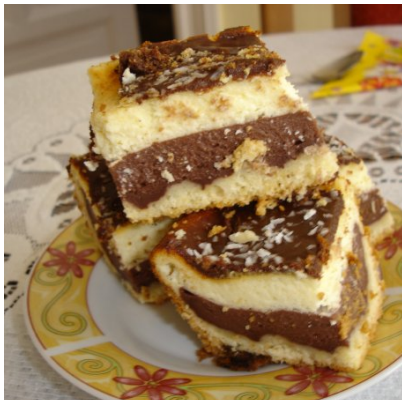


Budyniowy sernik



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	2 szklanki
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
miękką margaryna do ciasta	1 szt
cukru do ciasta	1/2 szklanki
żółtko jajek	1 szt
mleko	1 litr
budynie czekoladowe	3 szt
miękkie masło	1/2 szt
cukru	1/2 szklanki
serka homogenizowanego waniliowego	750 g
budyń śmietankowy	1 szt
białko	1 szt
jajko	2 do ciasta
jajko	3 do masy serowej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

2 szklanki mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 kostki miękkiej margaryny

1/2 szklanka cukru

2 jajka

1 żółtko

Masa budyniowa:

1 litr mleka

3 budynie czekoladowe

Masa serowa:

1/2 kostka miękkiego masła

1/2 szklanka cukru

750 g. serka homogenizowanego waniliowego;

3 jajka

1 białko

1 budyń śmietankowy

Z podanych składników zagnieść ciasto i wyłożyć blachę. Ugotować budyń czekoladowy i gorący przełożyć na surowe ciasto i równo rozsmarować. Odstawić do wystygnięcia.

Masło utrzeć z cukrem i stale ucierając dodawać na przemian serek waniliowy i żółtka. Następnie wsypać budyń śmietankowy wymieszać. Na koniec lekko mieszając połączyć z pianą ubitą z 4 białek i równo rozłożyć na zimnym czekoladowym budynie.

Temperatura pieczenia: 180C

Czas pieczenia: 40 min.