

Sernik na kruchym spodzie



DOROTA20W



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stolnicę przesiewamy mąkę, dodajemy pokrojone w kostkę masło, jajko i cukier. Zaczynamy od siekania ciasta nożem, a potem rękami szybko wyrabiamy ciasto. Ciasto zawijamy w folię 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 masą serową. Masę serową układamy na kruche ciasto i zapiekamy ok 60 min w 180st.