

sernik na czekoladowym spodzie



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: mąka	40 dag
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
żółtko jajek	3
kakao	3 łyżki
masło	25 dag
cukier	10 dag
masa: serki homogenizowane	4
masło	10 dag
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
zapach waniliowy	
białko	6
skórka pomarańczowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść ciasto i podzielić na 2 części. Schłodzić oddzielnie w lodówce ok. 2 godzin. w tym czasie przygotować masę. masło utrzeć z cukrem i żółtkami dodać serek i mąkę oraz cukier waniliowy, pianę z białek i skórkę. Można także dodać kawałeczki suszonych moreli. Wymieszać. Jedną część ciasta zetrzeć na spód blachy a następnie wylać masę serową. Na wierzch zetrzeć drugą część ciasta. Piec ok. godzinki.