

Sernik gotowany



ALEKSANDRA/OLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na kruchy spód:

mąka	4 szklanki
margaryna	10 dag
cukier	1/3 szklanki
mleko	1/2 szklanki
jajko	2 sztuki
miód	6 łyżek
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

Do sera:

ser na sernik	1 kilogram
cukier	1/2 szklanki
jajko	2 sztuki
margaryna	200 gramów
budyń śmietankowy	1 opakowanie
mleko	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na kruche ciasto przełożyć do miski i zagnieść.

Podzielić na 3 części i osobno każdą zawinąć w folię spożywczą. Wstawić do lodówki na 30 minut.

Po tym czasie każdą z części przełożyć na blachę, wyłożoną papierem do pieczenia i piec w 180 stopniach przez około 18-20 minut.

Masa serowa:

W garnku rozpuścić margarynę z cukrem, dodać ser i zagotować.

W tym czasie wymieszać mleko z budyniem i jajkami. Dodać do gotującego się sera. Dokładnie wymieszać, aby nie było grudek i gotować do zgęstnienia. Gorącą masą serową przełożyć gotowe placki miodowe.

Połączyć ciasto polewą czekoladową (np. gotową).

Ciasto przykryć folią spożywczą i odstawić w chłodne miejsce na 24 h. Im dłużej leży tym jest lepsze. Smacznego!