Sernik z piernikami

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	2 szklanki
żółtka z jajek	3 szt
margaryna	15 dag
cukier puder	3 łyzki
kakao	2 łyzki
śmietana	2 łyzki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jaja	6 szt
masło lub margaryna	20 dag
cukier puder	40 dag
kasza manna	3 łyzki
budyń śmietankowy	1 szt
aromat rumowy	do smaku
cukier waniliowy	16 g
ser biały	1 (twarogowy)
pierniczki	2 w czekoladzie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kruche ciasto:
Z mąki, z 3 żółtek, margaryny, cukru, kakao, śmietany i proszku do pieczenia zagniatamy kruche ciasto, które na 2 h wkładamy do lodówki.

Ser:
Żółtka z 6 jaj, cukier puder, tłuszcz otrzeć na pulchna masę. Gdy utarte dodać przemielony ser, aromat, grysik i budyń i dalej ucierać. Pod sam koniec dodac sztywno ubita piane z 6 jaj, lekko przemieszać.
Rozwałkowane kruche ciasto wyłozyc do brytfanny, następnie wyłożyć połowę masy serowej i poukładać pierniki w czekoladzie. Na wierzch wylać druga połowę masy serowej. Włozyć do piekarnika i piec ok 50 minut