

Sernik z kremem



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto kruche:

mąka pszenna	45 dkg
cukier puder	15 dkg
margaryna	25 dkg
żółtko jajek	4 sztuki
cukier waniliowy	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	1 łyżka

Ser:

ser biały	1,5 kg
cukier puder	50 dkg
margaryna	25 dkg
jajko	8 sztuk
kisiel cytrynowy	1 sztuka

Krem

mleko	1,5 szklanki
cukier waniliowy	1 sztuka
żółtko jajek	2 sztuki
budyń śmietankowy	1 sztuka
margaryna	25 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto kruche: na stolnicę dajemy mąkę, margarynę, cukier puder, cukier waniliowy, żółtka i proszek do pieczenia i miesimy ciasto. Ciasto dzielimy na 3 części, do jednej dajemy kakao. Jedną część ciasta rozwałkowujemy na formę o wymiarach 23x38 cm wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy około 20-30 minut w temp. 180 stopni.
- KROK 2 Robimy ser: margarynę ucieramy z cukrem pudrem, stopniowo dodajemy żółtka, potem zmielony ser, kisiel i ubite białka na sztywno. Mieszymy. Drugą część ciasta rozwałkowujemy na formę o wymiarach 23x38 cm wyłożoną papierem do pieczenia, na placek wykładamy ser.
- KROK 3 Rozwałkowujemy ciasto z kakao i delikatnie dajemy na ser (jest to trochę trudne, ale potem ten placek będzie w środku, więc nawet jak nie przykryje całego sera, to nic się nie dzieje). Pieczemy około 60-70 minut w temp. 180 stopni.
- KROK 4 Krem: odlewamy pół szklanki mleka i rozrabiamy w nim żółtka i budyń, pozostałe mleko zagotowujemy z cukrem waniliowym, na gotujące się mleko wlewamy powstały budyń, chwilę niech pokipi i zdejmujemy z ognia, niech przestygnie. Margarynę ucieramy z cukrem pudrem i stopniowo dodajemy zimny budyń. Przekładamy: upieczony sernik w kakaowym cieście smarujemy kremem i przekładamy plackiem kruchym. Po wierzchu dekorujemy dowolnie.