

Sernik z budyniem i galaretką



MIRA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	100 gram
masło	50 gram
cukier	300 gram
jajko	5 sztuk
ser biały	750 Gram

Dodatkowo

budyń czekoladowy	2 opakowania
galaretka truskawkowa	1 opakowanie
woda	2 szklanki
mleko 3,2%	4 szklanki
czekolada mleczna	3 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser zemleć dwukrotnie. Masło utrzeć na puch. Dodawać kolejno: żółtka, cukier i ser. Dokładnie połączyć ze sobą. Z białek ubić pianę. Delikatnie wymieszać ją z masą serową. Wyłożyć na tortownicę o średnicy 25 cm. Piec ok. 40 minut w 180 stopniach. Ostudzić. Budyń ugotować na mleku wedle przepisu na opakowaniu. Ostudzić. Zimny wyłożyć na sernik. Galaretkę przyrządzić wedle przepisu na opakowaniu. Wystudzić. Wstawić na ok. 30 minut do lodówki, aby trochę stężała. Tężejącą wylewać na budyń. Następnie wstawić do lodówki do całkowitego stężenia.