

## Sernik na kruchym spodzie



**KATARZYŃKA455**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| mąka                 | 3 szkl         |
| żółtko jajek         | 3 szt          |
| cukier               | 1/2 szkl       |
| masło lub margaryna  | 1 kostka(250g) |
| proszek do pieczenia | 1 łyżeczka     |
| masa                 |                |

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| ser na sernik    | 1 i 1/2 kg       |
| cukier           | 1 szkl kopiasta  |
| cukier waniliowy | 1 op             |
| jajko            | 5 szt            |
| masło            | 1/3 kostki(250g) |
| budyń waniliowy  | 2 op             |

#### Dodatki:

kakao

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podane składniki na ciasto kruche zagnieść i w lodówce schłodzić ok 2 godz.

Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia i zakryć jej spod ciastem odrywając po małym kawałku. Zasypać dość obficie kakao.

Miękkie masło zmiksować z cukrem dodając jajka. Dodać też ser i budyń. Masę serową wyłożyć na ciasto posypane kakao.

Piec 60 min w temperaturze 180 stopni.

