Sernik o smaku piernika

BABECZKA35

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Na ciasto:	
jajko	3 sztuki
cukier puder	1 szklanka
cukier waniliowy	1 sztuka
śmietana 18%	5 łyżek
mąka tortowa	1.5 szklanki
masło lub margaryna	15 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
kakao	2 łyżki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżka

Na masę serową:	
ser na sernik	1 kilogram
jajko	5 sztuk
masło lub margaryna	15 dag
budyń waniliowy	2 sztuki
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	1 sztuka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na blaszkę o wymiarach 24 cm x 35 cm.
1. Ciasto: Masło lub margarynę ucieramy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Następnie wbijamy stopniowo po jednym jajku i dalej ucieramy. Dodajemy śmietanę oraz kakao i ucieramy, a na koniec wsypujemy mąkę, przyprawę do piernika, proszek do pieczenia i sodę. Całość dokładnie ucieramy. Ciasto przekładamy do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach około 24x35 cm (ciasto jest dość gęste i takie ma być).
2. Masa serowa: Masło lub margarynę ucieramy z cukrem, cukrem waniliowym na puszystą masę. Następnie wbijamy po jednym jajku i ucieramy dalej, wsypujemy przyprawę do piernika i budynie w proszku, dodajemy ser i całość dokładnie mieszamy. Masę serową wykładamy na ciasto.
3. Pieczenie: Sernik pieczemy na 170 stopni przez około 70-80 minut do ładnego zrumienienia sera. Sernik studzimy. Ja studzę w piekarniku, a następnie zimny przekładam do lodówki na kilka godzin.
4. Podanie: Gotowy sernik kroimy, podajemy. Smacznego!