

## sernik z rodzynkami



### KATARZYNA/KATE1980



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2 szklanki
<b>cukier</b>	10 łyżek
<b>masło</b>	8 łyżek
<b>jajko</b>	2
<b>proszek do pieczenia</b>	1,5 łyżeczki
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>budyń waniliowy</b>	1
<b>żółtko jajek</b>	4
<b>cukier waniliowy</b>	1
<b>białko</b>	4
<b>śmietana</b>	3
<b>masa</b>	75 dag
<b>twaróg</b>	75 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto zagnieść. Blaszkę wyłożyć pergaminem i wylepić 2/3 ciasta. Następnie schłodzić ok. 20 minut. Przygotować masę serową. Zmielony twaróg wymieszać z cukrem, proszkiem budyniowym, śmietaną, żółtkami oraz cukrem waniliowym. Ubić białka. Delikatnie połączyć z masą serową oraz rodzynkami. Wyłożyć na spód kruchego ciasta. Z pozostałego ciasta uformować cienkie paski i zrobić kratkę układając ją na wierzchu sernika. Piec ok. 70 minut w temp. 180 stopni.