

Sernik na kruchym spodzie



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	100 gram
mąka	100 gram
cukier puder	100 gram
jajko	1 sztuka
margaryna (do masy)	150 gram
cukier	200 gram
budyń waniliowy	1 sztuka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
jaja	7 (masa)
twaróg	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotuj kruche ciasto: 100 gram margaryny posiekaj, wymieszaj z mąką i cukrem pudrem, dodaj jajko, zagnieć jednolite ciasto i włóż je do lodówki na 25-30 minut. Rozwałkuj je cienko i wylep formę wyłożoną papierem do pieczenia. Ponakłuj ciasto widelcem i podpiecz przez 10 minut w temperaturze 200 stopni.

Ser zmiel dwukrotnie, margarynę zmiksuj i wymieszaj z serem. Żółtka utrzyj z cukrem i dodaj do masy serowej. Wciąż miksując dodawaj budyń i mąkę ziemniaczaną.

Z białek ubij pianę i delikatnie wymieszaj z masą. Przełóż na kruchy spód, piecz przez godzinę i 10 minut w temperaturze 180 stopni. Sernik wystudź i polej polewą z czekolady (możesz posypać posiekanymi bakaliami).