



Tekst i zdjęcie: **makotka** - Kuchcik (120)

Sernik z kakaową kruszonką

prosty przepis na serniczek

Czas przygotowania: ponad godzinę

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- Margaryna Palma z Murzynkiem, 350 g
- mąka pszenna, 3 szkl.
- jajka, 6 szt.
- cukier, 130 g
- proszek do pieczenia, 1 szt.
- budyń śmietankowy, 1 szt.
- ser biały, 1 kg
- rodzynki, 200 g
- kakao, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

Przygotować ciasto. Z 250 g margaryny, 3 szklanek mąki, opakowania proszku do pieczenia, 30 g cukru, 3 żółtek i 3 łyżek kakao zagnieść ciasto. Formę natłuścić i posypać tartą bułką. Na dno formy zetrzeć na tarce o grubych oczkach połowę ciasta. 6 białek ubić na sztywną pianę. 100 g margaryny utrzeć z 100 g cukru, dodać 3 żółtka. Cały czas ubijać i dodawać porcjami ser, potem dodać budyń oraz rodzynki a na końcu pianę z białek. Masę wyłożyć na starte ciasto. Na wierzchu zetrzeć drugą część ciasta. Piec 1 godzinę na 180 C. (ser użyty do ciasta ser mielony z wiaderka)

