

sernik z serków homo

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 2 szkl.
- żółtka - 3 szt.
- masło - 1/2 kostka(i)
- cukier puder - 3/4 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- kakao - 2 łyżka(i)
- serki homogenizowane waniliowe - 4 op.
- jaja - 3 szt.
- cukier puder - 1 szkl.
- masło - 1/2 kostka(i)
- mąka ziemniaczana - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1.



Przepis na ciasto:

Z podanych składników (oprócz kakao) zagnieść ciasto. Podzielić na pół. Do jednej dodać kakao i ponownie zagnieść. Schłodzić w lodówce.

Przepis na masę serową:

Masło utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami. Następnie dodawać serki homogenizowane i mąkę ziemniaczaną. Dokładnie wymieszać. Na koniec dodać pianę z białek i delikatnie połączyć.

Przekładanie ciasta:

Na dno blachy położyć jasne ciasto. Na ciasto masę serową, a na wierzch położyć ciemne ciasto starte na tarce jarzynowej. Piec w temperaturze 175 stopni C ponad 1 godzinę.