




Murzynek z serem

 Wafelek2601


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

oliwa - 2 łyżka
margaryna - 5 dag
cukier - 1/2 szklanka
kakao - 1 łyżka
ser - 25 dag
masło - 5 dag

puder - 1/2 szklanka
jaja - 4 szt.
grysik - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 1 1/2 łyżeczka
mąka - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Uwaga - przepis na małą blaszkę - 23x23 cm. Wodę, margarynę, cukier i kakao przełożyć do rondelka i zagotować. Ostudzić. Dodać mąkę, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 2 żółtka a na koniec ubitą pianę z 2 białek. Dokładnie wymieszać. Wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

KROK 2: Ser zmielić. Masło, cukier puder i żółtka utrzeć, stopniowo dodawać ser, potem pianę z białek, grysik i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia.

KROK 3: Kiedy wszystkie składniki się połączą, łyżką kłaść na wzór szachownicy ciasto serowe na ciemnym cieście.

KROK 4: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec około 30-40 minut. Ostudzić i podawać.