



Sernik królewski z malinami

 FAMILY

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 9 porcji

Składniki:

Ciasto kruche: -	twaróg z wiaderka - 1 kg
mąka pszenna - 250 g	cukier - 135 g
zimne masło - 100 g	jaja - 5 szt.
cukier puder - 100 g	budyń waniliowy - 1 opakowanie
jajko - 1 szt.	roztopione masło - 100 g
kakao - 2 łyżka	sok z cytryny - 1/2 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka	maliny - 130 g
Masa serowa: -	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tortownica 22 cm, spód wyłożyć papierem do pieczenia.

Ciasto:

Wszystkie składniki ciasta zagniatamy ręcznie lub miksujemy w robocie na gładką masę. Ciasto dzielimy na pół, owijamy w folię. Jedną połówkę zamrażamy, a drugą schładzamy w lodówce minimum 30 minut. Spód blaszki wylepiamy ciastem z lodówki i podpiekamy w 180 C przez około 15 minut.

Masa serowa:

Masło rozpuszczamy i schładzamy. Całe jajka ubijamy z cukrem prawie do białości. Powoli na małych obrotach robota dodajemy po łyżce twaróg, budyń, sok z cytryny i na koniec wystudzone masło. Nie ubijamy masy zbyt długo, tylko do wymieszania. Na podpieczony spód wykładamy połowę masy serowej, układamy maliny i zalewamy pozostałą masą. Na wierzch ścieramy ciasto z zamrażalnika. Pieczemy sernik w 170 C przez około 80 minut.

Sernik studzimy w piekarniku wtedy nie opada.