




## Sernik na spodzie z biszkoptów

 dorotaR


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

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

biszkopty - 1 opakowanie  
masło - 100 g  
ser biały mielony - 1 kg  
cukier - 1 szklanka

żółtka - 6 szt.  
budyń smietankowy - 2 szt.  
mleko - 1 szklanka  
śmietana kremówka - 1/2 litr

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Żółtka utrzeć na puszystą masę z cukrem. Śmietanę ubić. Ser wymieszać lub miksować na wolnych obrotach z żółtkami, mlekiem, śmietaną i budyniami. Biszkopty wrzucić do blendera razem z masłem i miksować. Powstałym "ciastem" wyłożyć spód tortownicy. Na spód wylać masę serową. Piec ok 50-60 min w 180st.