Sernik ze śliwkami i kruszonką

Jolanta Okonek

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- (spód i kruszonka) mąka pszenna - 150 g
- (spód i kruszonka) masło - 100 g
- (spód i kruszonka) cukier - 4 łyżka
- (masa serowa) twaróg mielony - 500 g
- (masa serowa) jajka - 3 szt.
- (masa serowa) mąka ziemniaczana - 2 łyżka
- (masa serowa) cukier - 60 g
- (masa serowa) suszone śliwki - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zimne masło z przesianą mąką i cukrem zagniatamy. 3/4 ciasta wylepiamy dno formy o średnicy 21 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
Nakłuwamy równomiernie widelcem i podpiekamy 10-15 minut w 180 stopniach.
Pozostałą część ciasta przechowujemy w lodówce zawinięte w folię spożywczą.

KROK 2: Żółtka chwilę ucieramy mikserem, po czym stopniowo dodajemy zmielony twaróg. Następnie po trochu dodajemy mąkę ziemniaczaną i pokrojone w kostkę suszone śliwki.
Białka ubijamy na sztywno z cukrem, dodajemy do masy serowej i łączymy delikatnie łyżką.

KROK 3: Całość przelewamy na upieczony wcześniej spód. Na wierzch ścieramy pozostałą część ciasta kruchego. Pieczemy w temperaturze 170 stopni przez 60-80 minut (czas zależy od indywidualnych możliwości piekarnika).