




## Ciasto z serem


 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 16 porcji

### Składniki:

ciasto: -  
mąka - 1 i 1/4 szklanka  
kakao ciemne - 3 łyżka  
masło lub margaryna - 200 g  
cukier - 1 szklanka  
jajka - 4 szt.  
cukier waniliowy - 1 opakowanie

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka  
masa serowa: -  
twaróg mielony - 700 g  
budyń śmietankowy - 1  
opakowanie  
jajka - 4 szt.  
masło - 100 g  
cukier - 1 szklanka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Masło lub margarynę pokroić na kawałki włożyć do rondla, dodać cukier, cukier waniliowy, kakao wlać 5 łyżek zimnej wody mieszając gotować około 5 -7 minut. Schłodzić i wymieszać z żółtkami. Następnie połączyć z mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia i na koniec z ubitą na sztywno pianą z białek.

Masa serowa:

Masło utrzeć z cukrem jajkami, porcjami dodając mielony ser i na koniec połączyć z budyniem śmietankowym. Do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia przełożyć ciasto na spód wyrównać, a następnie rozłożyć masę serową. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec około 50 - 60 minut. Po upieczeniu ciasto wystudzić i polać polewą czekoladową.  
Smacznego.