





Murzynkowy sernik z budyniem malinowym

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

Składniki:

ciasto: -

mąka pszenna - 150 g

masło - 100 g

cukier - 2/3 szklanka

kakao - 2 łyżka

mleko - 2 łyżka

jajka - 2 szt.

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa serowa: -

jajka - 2 szt.

twaróg - 300-400 g

masło - 100 g

cukier puder - 0,5 szklanka

mąka ziemniaczana - 2 łyżeczka

wanilia z karmelem - 1 łyżeczka

dotatkowo: -

budyń malinowy z cukrem - -
opakowanie

mleko - 450 ml

wanilia z karmelem - 1 łyżeczka

czekolada deserowa - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do rondla włożyć masło, cukier, kakao i 2 łyżki mleka. Gotować około 5 minut, zdjąć z ognia, ostudzić. Następnie dodać żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sztywno ubitą pianę z białek, wymieszać. Ciasto wyłożyć do przygotowanej tortownicy o średnicy 23-25 cm.

KROK 2: Twaróg dokładnie zmiksować z masłem, żółtkami, cukrem pudrem i wanilią. Pod koniec dodać mąkę ziemniaczaną i sztywno ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać.

KROK 3: Budyń ugotować według przepisu na opakowaniu. Na przygotowane ciasto w tortownicy łyżką nakładać porcje sera i budyniu.

KROK 4: Ciasto włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp. 190 stopni około 40-45 minut. Ostudzone ozdobić rozpuszczoną

czekoladą.