





Pyszny sernik z pierniczkami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka tortowa - 2 szklanka

kakao - 2 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masło lub margaryna - 200 g

cukier puder - 3 łyżka

żółtka - 3 szt.

śmietana gęsta - 2 łyżka

cukier waniliowy - 1 łyżka

Masa serowa: -

ser twarogowy - 1 kg

masło lub margaryna - 150 g

jajka - 6 szt.

cukier puder - 1 szklanka

kasza manna - 3 łyżka

budyń śmietankowy - 80 g

aromat rumowy - - do smaku

Dodatkowo: -

pierniczki w czekoladzie - 2 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na stolnicę wsypać przesianą mąkę wymieszaną z kakao, dodać 200 g masła lub margaryny i posiekać nożem. Następnie dodać 3 łyżki cukru pudru, cukier waniliowy, 3 żółtka, proszek do pieczenia, 2 łyżki śmietany i szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć w chłodne miejsce na 1/2 godziny.

KROK 2: Masa serowa:

Ser twarogowy przemiać przez maszynkę. Żółtka z cukrem pudrem i masłem utrzeć, dodać przemiały ser, aromat, kaszę manną, budyń i dokładnie utrzeć. Białka z odrobiną soli ubić na sztywną pianę i delikatnie połączyć z serem. Ciasto rozwałkować, włożyć do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki z bokami o wymiarach 24/24 cm. Wyłożyć połowę masy serowej, wyrównać i ułożyć pierniczki. Następnie przykryć pozostałą masą serową, wyrównać. Blaszkę z ciastem włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni ok. 50 minut