Sernik królewski

Bożena1960

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

12 porcji

Składniki:

Ciasto kruche: -
mąka pszenna - 1,5 szklanka
masło - 1 kostka
margaryna - 100 g
cukier drobny - 1/3 szklanka
kakao - 3 łyżka
żółtka jaj - 2 szt.
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
Masa serowa: -
twaróg trzy krotnie mielony - 1 kg
jaja duże - 4 szt.
budyń śmietankowy - 1,5 opakowanie
cukier drobny - 3/4 szklanka
śmietana 18 % - 2 łyżka
sok z cytryny - 1/2 szt.
Dodatkowo: -
bułka tarta do foremki - 2 łyżka
tłuszcz do wysmarowania - - kawałek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać kakao, cukier, żółtka i pokrojone w kawałki masło i margarynę. Zagnieść gładkie jednolite ciasto.
Z ciasta uformować kulę, owinąć folią spożywczą i włożyć na 60 minut do lodówki. Po wyjęciu z lodówki ciasto podzielić na dwie części większą i mniejszą. Większą częścią wylepić spód tortownicy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą.
Masa serowa:
Jajka wbić do miski dodać cukier i ubić mikserem na puszystą masę, podczas ubijania dodać śmietanę oraz proszek budyniowy. Następnie do masy miksując na średnich obrotach miksera dodawać porcjami twaróg mielony i na koniec dodać sok z cytryny. Po dokładnym wymieszaniu masę serową wyłożyć na przygotowany kruchy spód. Całość wyrównać, na ser rozkruszyć w dłoniach lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach pozostałe ciasto.
Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 60 minut.
Po upieczeniu ciasto pozostawić w piekarniku około 15-20 minut po czym uchylić drzwiczki. Po 30 minutach sernik wyjąć całkowicie wystudzić i oprószyć cukrem pudrem.
Smacznego.