




Sernik na kakaowym spodzie kruchym


 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 15 porcji

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 2,5 szklanka

kakao ciemne - 4 łyżka

margaryna - 1 kostka

masło - 1/2 kostka

proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka

żółtka jajek - 2 szt.

cukier puder - 3/4 szklanka

Masa serowa: -

Wiaderko mielonego twarogu sernikowego - 1 kg

jajka - 5 szt.

budynie waniliowe bez cukru - 2 opakowanie

sok z cytryny - 1/2 szt.

śmietana gęsta 18% - 4 łyżka

cukier drobny - 3/4 szklanka

cukier waniliowy - 3 łyżeczka

Dodatkowo: -

cukier puder do oprószenia ciasta - 4 łyżka

bułka tarta do blaszki - 3 łyżka

tłuszcz do blaszki duża - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Sernik który na pewno każdy z nas lubi i u mnie jest ciastem nr. 1 na każdym spotkaniu rodzinnym, świętach czy jakichkolwiek imprezach okolicznościowych. Sernik puszysty, pyszny i na jednym kawałku się nie skończy. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:

Do większej miski włożyć wszystkie suche składniki, dodać pokrojone w mniejsze kawałki masło i margarynę oraz żółtka. Całość zagnieść w jednolite, gładkie ciasto, podzielić je na dwie części większą i mniejszą. Mniejszą owinać folią spożywczą i włożyć do zamrażarki, natomiast większa wyłożyć spód tortownicy - blaszki wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Wielkość tortownicy 25/25 cm. Ciasto ponakłuwać widelcem.

Masa serowa:

Białka oddzielić od żółtek. Żółtka zmiksować z cukrem, cukrem waniliowym, sokiem z cytryny, cały czas miksując dodać śmietanę oraz proszek budyniowy. Stopniowo dodawać porcjami twaróg. Białka ubić na sztywną pianę dodają (białka pozostałe z żółtek) i wmieszać łyżką drewnianą do masy serowej. Masę serową wyłożyć na przygotowane ciasto w blaszce. Następnie wyjąć ciasto z zamrażalnika, zetrzeć na tarce o dużych oczkach na masę serową. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 60 minut. Po upieczeniu ciasto pozostawić w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach piekarnika około 30 minut, po czym wyjąć, całkowicie wystudzić i oprószyć cukrem pudrem.