



Sernik z mlekiem w proszku, na kruchym spodzie

 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 14 porcji

Składniki:

Ciasto kruche: -

mąka tortowa - 2 szklanka

mąka krupczatka - 1 szklanka

cukier puder - 3/4 szklanka

masło - 200 g

żółtka - 2 szt.

Masa serowa: -

ser z wiaderka - 1 kg

cukier - 1 szklanka

jajka - 6 szt.

budyń śmietankowy - 2 opakowanie

mleko w proszku - 1 1/4 szklanka

olej - 3/4 szklanka

śmietana kremówka 30 % - 200 ml

Polewa: -

masło - 100 g

cukier drobny - 70 g

śmietanka lub mleko - 4-5 łyżka

Dodatkowo: -

tłuszcz do smarowania blaszki - 1 łyżka

bułka tarta do wysypania blaszki - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Dzisiaj sernik, który lubią moi bliscy. Sernik upieczony na niedzielne popołudnie. Kruchy spód, puszysty środek no i polewa, czego trzeba więcej.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Blaszkę o wymiarach 25/35 wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą.

Składniki ciasta kruchego zagnieść na gładką jednolitą masę. Uformować w kulkę owinać folią spożywczą i włożyć na 30 minut do lodówki, w tym czasie przygotować masę serową.

Twaróg przełożyć do miski, zmiksować na gładką masę z połową cukru, żółtkami, śmietanką oraz proszkiem budyniowym. Do masy cały czas miksując wlewać stopniowo olej, następnie wsypać mleko w proszku i dokładnie całość wymieszać. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywno, pod koniec ubijania dodać stopniowo pozostały cukier. Masę serową połączyć z ubitą pianą z białek już nie miksując tylko mieszając drewnianą łyżką. Spód blaszki wyłożyć ciastem, podziurkować widelcem i wyłożyć masę serową. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 60 minut. Wystudzić przy uchylonych drzwiczkach piekarnika. Po wystudzeniu poleać polewą.

Polewa:

Masło podgrzewać razem z cukrem do całkowitego rozpuszczenia cukru, dodać 4 łyżki śmietanki 30 % lub mleka wymieszać. Zdjąć z ognia, dodać kakao i dokładnie wymieszać.