





Sernik z przepisu mojej babci

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 12 porcji

Składniki:

twaróg trzykrotnie mielony - 1 kg
jajka - 5 - 6 szt.
cukier - 1 szklanka
cukier waniliowy - 3 łyżeczka
budyń waniliowy - 1 opakowanie
kasza manna - 3 łyżka
sok z cytryny - 2 łyżka
masło - 100 garść

rodzynki - 1/2 szklanka
składniki ciasta: -
mąka - 2 szklanka
cukier - 1/2 szklanka
masło lub margaryna - 3/4 kostka
żółtka - 2 szt.
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
śmietana gęsta - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:

Podane składniki na ciasto zagniatamy i wylepiamy nim przygotowaną delikatnie wysmarowaną tłuszczem i wysypaną bułką tartą tortownicę. Ciasto nakłuwamy widelcem i delikatnie oprószamy mąką.

Masa serowa:

Jajka ubić razem z cukrem do białości, dodać masło i ucierając porcjami dodawać ser, proszek budyniowy, kaszę manną oraz sok z cytryny i oprószone mąką rodzynki. Po wymieszeniu masę serową wyłożyć na ciasto kruche. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 60 minut. Po upieczeniu i wystudzeniu sernik poleć lukrem i posypać kolorową posypką cukrową. Smacznego.