

# SERNIK Z CIASTEM KAKAOWYM

Ciasto:

- 1/2 kg mąki
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 20 dag cukru pudru
- 2 łyżki kakao
- 1 kostka margaryny
- 2 łyżki śmietany



Wymieszać wszystkie sypkie składniki, dodać śmietanę i pokrojoną na drobne kawałeczki margarynę. Wszystko razem posiekać i zagnieść jednolite ciasto. Włożyć do lodówki na 1 godzinę lub na krócej do zamrażalnika.

Masa serowa:

- 1 kg tłustego białego sera
- 2/3 kostki masła
- 4 ugotowane ziemniaki
- 8 jajek (białka oddzielnie)
- 1 i 1/2 szkl. cukru
- olejek waniliowy lub rumowy

Ser zemleć z ziemniakami. Miękkie masło ucierać z cukrem, dodać ser i

ziemniaki , a następnie żółtka i olejek. Na końcu masę wymieszać z pianą ubitą z białek.

Schłodzone ciasto podzielić na połowę. Jedną część zetrzeć na tarce , wyłożyć na dno dużej blachy wyścielonej pergaminem i lekko docisnąć. Na to wyłożyć masę serową i posypać resztą startego ciasta. Piec ok. 1 godziny w temp. 180-200 st.C.

Uwagi:

Ostatnio robię ten sernik trochę inaczej - daję całą porcję ciasta kakaowego , ale masy serowej tylko połowę i piekę w blaszce o wymiarach 20 x 30 cm (na całą porcję potrzeba zdecydowanie większej blachy).