

Sernik z pianką cytrynową

Składniki na ciasto kruche:

- 450 g mąki pszennej
- 100 g cukru pudru
- 250 g margaryny
- 3 żółtka
- 1 łyżka kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Mąkę przesiać, wsypać proszek, kakao i wymieszać. Dodać margarynę, posiekać. Żółtka ubić z cukrem, dodać do mąki, zagnieść ciasto. Ciasto podzielić na 2 części. Jedną część wstawić do lodówki na godzinę, a drugą zamrozić.

Masa serowa:

- 600 g białego, półtłustego sera
- 100 g cukru pudru
- 4 żółtka
- 1 opakowanie budyniu śmietankowego bez cukru
- 5 łyżek oleju
- można dodać 50 g rodzynek, jeśli ktoś lubi

Żółtka utrzeć z cukrem. Dolewać po łyżce oleju, dalej ucierać. Do masy dodawać po łyżce zmielonego sera, ucierać. Wsypać budyń, rodzynki, wymieszać.

Pianka cytrynowa:

- 4 białka
- kisiel cytrynowy bez cukru
- 4 łyżki cukru

Białka ubić z cukrem. Dodać kisiel i ubić.

Ponadto: 1 słoik powideł (około 330 gram) - ja użyłam dżemu z czarnej porzeczki, ale uważam, że z powidłami jest smaczniejszy :)

Schłodzone ciasto rozwałkować i ułożyć na blaszce o wymiarach 25 x 35 cm. Na cieście rozsmarować powidła. Wyłożyć masę serową, wyrównać. Na ser wyłożyć piankę. Na wierzch zetrzeć na tarce z grubymi oczkami zamrożone ciasto.

Piec około 1 - 1,5 godziny w temperaturze 160 stopni, sprawdzić patyczkiem. (Ja piekłam 1 godzinę, piekarnik z termoobiegiem).

Smacznego:)

