

Sernik królewski

Składniki na ciasto:

- pół kilo mąki
- 20 dag masła
- 20 dag cukru pudru
- 1 łyżka smalcu (można pominąć, smalec jednak nadaje ciastu kruchości)
- 1 jajko
- 4 łyżki gęstej kwaśnej śmietany
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę serową:

- 2 kg tłustego lub półtłustego, niekwaśnego twarogu
- 10 jajek
- 1,5 kostki masła (1 kostka=250 g)
- 2 szklanki cukru pudru
- 2 opakowania cukru waniliowego (16 g każde)
- pół opakowania budyniu waniliowego lub śmietankowego (proszku budyniowego)
- bakalie - wg uznania (u mnie tylko koryntki)

Podane powyżej składniki są na dużą blachę "piekarnikową".

Ciasto zagnieść, podzielić na 2 części, włożyć do [zamrażarki](#)

na około 3 godziny.

Twaróg zmielić dwukrotnie, zmiksować z pozostałymi składnikami, dodając pod koniec pianę z ubitych białek, [delikatnie](#)

wymieszać.

Zamrożone ciasto (jedną część) zetrzeć na blachę na tarce, wyłożyć masę serową, na nią zetrzeć drugą część ciasta.

Piec około 1 godziny w temperaturze 180°C.

Smacznego :)

* z połowy przepisu piekę w kwadratowej blaszce o boku 23 cm lub w tortownicy o średnicy 23 cm (wtedy sernik jest bardzo wysoki)

