

Sernik Snickers

Składniki na spód:

- 1,5 szklanki mąki
- 3 łyżki cukru pudru
- 125 g masła
- 2 żółtka
- 1 łyżka wody
- 1,5 łyżki kakao
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Wszystkie składniki zagnieść. Zrobić kulę, owinąć w folię, umieścić w [lodówce](#)

na co najmniej 1 godzinę. Po tym czasie formę kwadratową 23 x 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wcisnąć w nią spód, ponakłuwać widelcem, podpiec około 10 - 12 minut w temperaturze 170°C.

Masa serowa:

- 75 dag zmielonego twarogu
- 6 jajek (osobno białka i żółtka)
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2/3 szklanki cukru pudru
- 5 snickersów (Średni rozmiar, po 40 g każdy), pokrojone na drobne kawałki

Na dekorację:

- masa kajmakowa z puszki, ilość dowolna
- snickersy, pokrojone na drobne kawałki
- ewent. polewa czekoladowa lub słone orzeszki

Żółtka zmiksować do białości z cukrem pudrem. Dodać pozostałe składniki, zmiksować, dodając na końcu ubitą pianę z białek (delikatnie wymieszać) i pokrojone batoniki.

Wyłożyć na podpieczony spód, wyrównać. Piec około 50 - 60 minut w temperaturze 180°C. Wystudzić, włożyć na minimum 3 godziny do lodówki.

Przed podaniem - dowolnie udekorować.

Smacznego :)



