SERNIK

Ciasto na spód: • 300 g mąki • 150 g masła • jajko • 2 łyżeczki proszku do pieczenia • 150 g cukru • 2 łyżki śmietany

Mąkę przesyp na stolnicę, dodaj miękkie masło i razem posiekaj nożem. Dodaj cukier, jajko, śmietanę oraz proszek do pieczenia i wszystko razem wymieszaj. Gdy składniki dobrze się połączą, szybko zagnieść kruche ciasto i na około pół godziny włóż do zamrażalnika. Po wyjęciu rozwałkuj i rozłóż w przygotowanej formie.

Masa serowa: • 1 kg sera białego trzykrotnie mielonego • 300 g cukru • 6 żółtek • 4 łyżki oleju • cukier waniliowy • 1/2 szklanki mleka • 2 budynie śmietankowe

Żółtka połącz z cukrem, cukrem waniliowym i olejem, a następnie - wolno miksując - powoli dodawaj biały ser. Na koniec cały czas mieszając dodaj budynie rozprowadzone w zimnym mleku. Tak przygotowaną masę serową wylej na ciasto w formie i piecz ok. 50 min w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.