Przepis na:

Sernik wielkanocny

SKŁADNIKI:

- 250 g mąki tzw. krupczatki
- 200 g masła
- 200 g cukru
- cukier puder
- proszek do pieczenia
- 7 jajek
- cukier waniliowy
- budyń waniliowy
- 1 kg twarogu z wiaderka
- śmietanka 30%
- 100 g czekolady

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Przesiej mąkę do dużej miski, dodaj 120 g zimnego masła, 2 łyżki cukru pudru, łyżkę proszku do pieczenia oraz jedno żółtko i zagnieć kruche ciasto.
2. Włóż ciasto na pół godziny do lodówki, a następnie piecz przez 15 minut w temperaturze 170 stopni.
3. W drugiej misce ucieraj pozostałe masło z cukrem i cukrem waniliowym.
4. Zmniejsz obroty i dodawaj stopniowo twaróg.
5. Dodawaj do masy po jednym jajku i pozostałe białko z ciasta.
6. Na koniec dodaj sypki budyń waniliowy i wymieszaj.
7. Na podpieczony spód wylej masę serową i piecz w kąpieli wodnej przez 65 minut w 170 stopniach, a pod koniec pieczenia zmniejsz temperaturę do 140.
8. W małym garnku rozpuść czekoladę, dodaj 50 ml śmietanki i mieszaj na małym ogniu. Polewę lekko przestudź i polej wierz chłodnego sernika.