Sernik

Tylko z Natury

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

85 min | średni | 1 porcja

Składniki:

CIASTO -

margaryna bio - Alsan - 250 g

proszek do pieczenia bio - Amylon - 2 łyżeczka

mąka pszenna typ 550 bio -Bio Planet - 3 szt.

żółtka jaj bio - Bio Planet - 5 szt.

cukier trzcinowy jasny bio - Bio Planet - 3 łyżka

MASA -

twaróg wiejski półtłusty bio - Bio Produkt - 1000 g

budyń waniliowy bio - Amylon - 1 opakowanie

jajo bio - Bio Planet - 2 szt.

masło extra bio - jasienica lub margaryna - 100 g

cukier trzcinowy biały bio -Bio Planet - 3/4 szt.

bułka tarta bo - Bio Planet do opruszenia formy -

rodzynki sułtanki bio - Bio Planet - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: CIASTO:
Żółtka utrzeć z cukrem. Dodać margarynę- utrzeć. Dodać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia - wyrobić.
Ciasto podzielić w proporcji 1/3 do 2/3. 1/3 schować do lodówki.

MASA SEROWA:
Jaja utrzeć z cukrem i masłem. Ser zemleć i dodać do utartej masy, również dodać budyń i rodzynki - wymieszać.

Formę wysmarować tłuszczem i oprószyć bułką tarta. 3/4 ciasta rozwałkować i wykleić nim spód formy. Wyłożyć masę serową.
Pozostała 1/3 część ciasta wyjąć z lodówki, rozwałkować, pociąć w paski i ułożyć na masie serowej na krzyż.

Piec 70 minut w temperaturze 180 stopni C.