

Sernik Swojski (Ewa Gontarczyk)

Przygotowanie: Dobrze utrzeć przeznaczone na ciasto masło, cukier i żółtka. Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wszystko starannie połączyć. Ciasto podzielić na dwie części, do jednej dodać kakao. Oba kawałki ciasta uformować w kule i włożyć do zamrażalnika na pół godziny. Przygotować masę serową. Jaja i białka utrzeć z cukrem. Następnie - cały czas ucierając –dodać ser, potem budyń, śmietanę, a na końcu cukier waniliowy i bakalie. Na spód formy wyłożyć jasne ciasto starte na tarce o dużych oczkach, a na nie masę serowa i przykryć ja startym ciemnym ciastem. Piec 50-60 min.

