

Sernik z budyniem czekoladowym

Składniki:

Krucze ciasto:

ok. 2 szklanki mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
½ kostki margaryny Kasia (12,5 dag)
½ szklanki cukru
2 jajka
1 żółtko

Masa budyniowa:

1 l mleka
3 budynie czekoladowe

Dodatkowo:

10 dag rodzynek (ok. ¾ szklanki)

Masa serowa:

½ kostki margaryny Kasia (12,5 dag)
½ szklanki cukru
4 serki waniliowe (4x14 dag)
3 jajka
1 białko
1 budyń śmietankowy

Polewa:

5 dag masła
10 dag mlecznej czekolady

Sposób wykonania:

Do miski wsypać mąkę pszenną i proszek do pieczenia. Dodać margarynę, cukier, jajka i żółtko. Wszystko razem posiekać nożem i zagnieść kruche ciasto. Prostokątną formę o wymiarach 25 na 36 cm wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie rozłożyć kruche ciasto.

Połowę mleka zagotować, a w pozostałym rozmieszać budynie czekoladowe. Wlać do gotującego się mleka i ugotować gęsty budyń. Następnie gorący czekoladowy budyń wylać na surowe kruche ciasto, posypać rodzynkami i pozostawić do ostudzenia.

Margarynę utrzeć na puszystą masę z żółtkami i cukrem. Dalej ucierając dodawać serki waniliowe i budyń śmietankowy w proszku. Na koniec dodać ubite na sztywną pianę białka. Delikatnie połączyć z masą serową i całość wyłożyć na ostudzony budyń.

Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec przez około 40 minut w temperaturze 180 °C.

Masło roztopić i dodać do niego połamaną na kawałki mleczną czekoladę. Razem wymieszać, aby składniki się połączyły. Gotową polewą poleać w tzw. esy-floresy ostudzony sernik.

