

## **Sernik świąteczny**

### ***Ciasto:***

- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 kostki masła
- 0,5 szklanki cukru
- 2 jajka

### ***Masa budyniowa:***

- 1 l mleka
- 3 budynie czekoladowe

### ***Masa serowa:***

- 0,5 kostki masła
- 0,5 szklanki cukru
- 3 serki waniliowe (Maćkowy)
- 3 jajka
- budyń śmietankowy

Masło utrzeć z cukrem i stale mieszając dodawać na przemian serek waniliowy i żółtka. Na końcu dodać budyń śmietankowy i wszystko wymieszać. Z białek ubić pianę i powoli mieszając połączyć ją z masą serową.

### ***Wykonanie:***

Ciasto zagnieść i ułożyć na blasze. Ugotować budyń czekoladowy i gorący wyłożyć na surowe ciasto. Całość odstawić do wystygnięcia. Po ostygnięciu, na budyniu rozłożyć masę serową. Piec 40-50 min. Zostawić w piekarniku do ostygnięcia.

Zenon Narożnik - Obsługa Budynku