



Sernik z kruszonką

Autor: Emilia Mójta

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Składniki ciasta zagnieść. 1/4 odłóż na kruszonkę i tę część ciasta wymieszajz wiórkami kokosowymi. Resztę wylej na blachę.

Krok 2
Jaja ubij. Dodaj twaróg Mlekpól, sok z cytryny, cukier waniliowy, olej, budyń i mleko.

Krok 3
Wymieszaj pokrojone owoce, a masę wylej na ciasto.

Krok 4
Porwij ciasto na kruszonkę i posyp masę.

Krok 5
Piecz ciasto w temperaturze 180 stopni około 50 minut.

Składniki ciasto

- Ciasto:
- 3 szklanki mąki tortowej
 - cukier waniliowy 1 opakowanie
 - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - 250g masła Łaciate
 - 3 żółtka
 - 3/4 szkl. cukru
 - wiórki kokosowe 0.5 szklanki

Składniki masa serowa

- 1kg twarogu zmielonego
- 3 jajka
- 1szkl. cukru
- sok z cytryny
- cukier waniliowy 1 opakowanie
- 1.2 szkl. oleju
- 1 szkl. zimnego mleka Łaciate
- 1 budyń śmietankowy
- brzoskwinie z puszki