



Sernik z musem malinowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Maliny rewelacyjnie smakują w domowych wypiekach. To przepis na domowy sernik z musem malinowym. Pokochasz go od razu.

Przygotowanie

Krok 1

Nastaw piekarnik na 180°C. Przygotuj tortownicę - posmaruj ją tłuszczem i posyp bułką tartą. Ułatwi nam to wyjęcie już gotowego ciasta z formy.

Krok 2

Na stole przygotuj dwie miski. W pierwszej misce utrzyj składniki na ciasto. Wyłóż nim spód i brzeg formy. Piecz 15 minut.

Krok 3

W tym czasie zblenduj maliny z cukrem (kilka owoców zostaw do ozdoby ciasta). W drugiej misce na wolnych obrotach zmiksuj wszystkie składniki na masę serową.

Krok 4

Na upieczone ciasto nałóż $\frac{3}{4}$ musu malinowego i wylej masę serową. Piecz 30 minut. Po wyjęciu z piekarnika wierzch posmaruj resztą malinowego musu i ozdób świeżymi owocami. Smacznego!

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Ciasto:

½ szklanki mąki pszennej

3 łyżki cukru

60 g masła łąciate

Masa serowa:

600 g twarogu Mlekpól 18%

200 g mascarpone Mlekpól

2/3 szklanki cukru

1 budyń śmietankowy

2 łyżeczki cukru waniliowego

1 jajko

Dodatkowo:

250 g malin

2 łyżki cukru

tłuszcz do wysmarowania formy