

Sernikobrownie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 16

Czas pieczenia: 45 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Blaszke o wymiarach 22x22 cm wyłożyć papierem do pieczenia i odstawić.
 2. Piekarnik nagrzać do 180°C.
 3. Do naczynia miksującego założyć nóż, wbić 4 jajka i 110 g cukru. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ucierać- 1 minutę, prędkość 6.
 4. Otworzyć pokrywę, dodać 75 g oleju, 90 g mleka, 4 łyżki kakao, 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia, 185 g mąki. Wymieszać czas 30 sekund, prędkość 5.
 5. Ciasto przelać do przygotowanej wcześniej blaszki. Naczynie miksujące umyć i wytrzeć do sucha.
 6. Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 500 g twarogu z wiaderka, 30 g budyniu śmietankowego oraz 110 g cukru. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wymieszać czas 30 sekund, prędkość 5.
 7. Masę serową wykładać łyżką na ciasto.
 8. Piec w 180°C góra-dół przez 45 minut. Po tym czasie wyłączyć piekarnik, pozostawić ciasto jeszcze przez 10 minut, a następnie wyjąć i zostawić do ostudzenia.
-

Wskazówki :

Formę kwadratową 22×22 cm (lub podobną) posmarować margaryną do pieczenia i

wyłożyć papierem.