

## Sernik z budyniem

### Składniki na ciasto kruche:

- 200 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 50 g cukru pudru
- 100 g margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



### Składniki na masę serową:

- 1,5 kg twarogu półtłustego
- 6 jajek
- 280 g cukru
- 200 g masła
- 3 budynie waniliowe (3 x 40 g bez cukru)
- 1 cukier wanilinowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- skórka z 1 cytryny
- 150 g rodzynek

### Polewa czekoladowa:

- 2 tabliczki czekolady mlecznej
- 5-6 łyżek mleka
- Płatki migdałowe

### Wykonanie:

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto kruche. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem, aż wszystkie składniki się wymieszają. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Wkładamy do zamrażalnika na 1 godz.

Do miski dajemy 6 żółtek jaj i ucieramy na puszystą masę (muszą podwoić objętość). Dodajemy cukier i dalej ucieramy mikserem, aż cukier połączy się z jajkami, a masa zrobi się jasna. Następnie dodajemy roztopione i wystudzone masło, miksujemy. Później cukier wanilinowy, proszek do pieczenia, budynie waniliowe, otartą skórkę z jednej cytryny i cały czas miksujemy, do połączenia się składników. Teraz będziemy stopniowo dodawać twaróg, który wcześniej zmieliliśmy w maszynce do mięsa lub przecisnęliśmy przez praskę do ziemniaków (dwa razy). Ucieramy, aż powstanie jednolita gładka masa. Odstawiamy mikser i dodajemy rodzynki, które wcześniej sparzyliśmy we wrzątku i odsączyliśmy. Dodajemy również stopniowo pianę z 5 jaj, mieszając wszystko łyżką do połączenia się składników.

Foremkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia, a na spód wykładamy wcześniej przygotowane ciasto kruche. Na ciasto przekładamy masę serową, ładnie równając i rozprowadzając po całej powierzchni. Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 170°C (grzałki góra i dół, bez termo obiegu). Pieczemy około 1 godz.

Po upieczeniu zostawiamy ciasto przez 10 min w zamkniętym piekarniku, a następnie przez 10 min w lekko uchylonym piekarniku i 30 min w otwartym piekarniku. Taki sposób zapobiegnie znacznemu opadnięciu sernika.

Polewę czekoladową robimy z 2 tabliczek czekolady mlecznej i około 6 łyżek mleka rozpuszczonych w kąpeli wodnej lub bezpośrednio na gazie. Jeżeli będziemy to robić bezpośrednio na gazie musimy mieć mały gaz i cały czas musimy mieszać czekoladę, żeby się nie przypaliła. Czekoladę wylewamy na wystudzony sernik rozprowadzając po całej powierzchni, a na koniec posypujemy prażonymi migdałami lub orzechami włoskimi.

**Przepis ze strony Magia Kuchni**

<http://magiakuchni.eu>