

# Sernik gotowany

Niezwykłe smaczny i szybki do przygotowania sernik bez pieczenia

16 porcji    średni  40 Min.



## Składniki:

### Masa serowa:

150 g masła  
180 g cukru  
1 opak. Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera  
1000 g twarogu (trzykrotnie mielonego)  
4 szt. jajek  
2 opak. Budyniu smak śmietankowy Dr. Oetkera  
200 ml mleka  
300 g herbatników

### Polewa:

100 ml śmietanki 30% tł.  
200 g czekolady mlecznej

## 1 Sposób przygotowania:

Blachę o wym. 24 cm x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. W dużym garnku rozpuść masło. Dodaj cukier, cukier z wanilią i dokładnie wymieszaj. Do garnka przełóż twaróg, jajka i energicznie mieszaj różgą do połączenia składników. Ciągłe mieszając gotuj do momentu, aż masa serowa będzie gorąca.

2 Budynie rozmieszaj w mleku i dodaj je do gorącej masy serowej. Cały czas mieszając, krótko gotuj, aż masa nabrała konsystencji budyniu.

3 Dno formy wyłóż herbatnikami i wylej na nie połowę ciepłej masy serowej. Ułóż kolejną warstwę herbatników, wylej resztę sernika i przykryj pozostałymi herbatnikami.

## 4 Dekorowanie:

Czekoladę pokrój na mniejsze kawałki. Przełóż ją do garnka razem ze śmietanką i podgrzewaj mieszając, do rozpuszczenia czekolady. Polewę wylej na górę sernika. Ciasto schłódź w lodówce przez kilka godzin.



Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Cukru z wanilią Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).

