

## Pomysłowa Kuchnia - Tradycyjny sernik na kruchym cieście



### Składniki na 12 porcji:

#### Ciasto:

20 dag mąki  
5 dag cukru  
1 jajko  
10 dag margaryny  
szczypta soli

#### Masa serowa:

1 kg twarogu  
15 dag cukru  
1 opakowanie cukru waniliowego  
2 łyżki budyniu waniliowego  
3 jajka  
1 szklanka śmietany  
5 dag rodzynek  
1 żółtko  
2 łyżki mleka  
1 łyżka margaryny  
cukier puder do posypania

#### Wykonanie:

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać sól, cukier, jajko i margarynę. Szybko zagnieść ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię i włożyć na 30 minut do lodówki.

Białka oddzielić od żółtek. Twaróg, cukier i cukier waniliowy, 3 żółtka, budyń i śmietanę. Rodzynki sparzyć, osuszyć. Białka ubić, połączyć z masą serową. Dodać rodzynki i wymieszać. Kruche ciasto rozwałkować. Dużą tortownicę natłuścić, oprószyć mąką. Dno i boki wyłożyć ciastem, nakłuć widelcem, przełożyć masę serową. Żółtko rozmącić z mlekiem, posmarować wierzch ciasta. Piec ok 1 godziny w temperaturze 180-200 stopni. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.

