

## **Sernik gotowany**

### Masa

1 kg sera  
4 jajka całe  
1 szklanka cukru  
Rodzynki  
1 kostka margaryny (palma)  
Budyń waniliowy

Ser zmielić dodać jajka, cukier, margarynę, rodzynki i wymieszać.  
Pod koniec gotowania wsypać budyń ciągle mieszając.

### Biszkopt

6 jaj  
28 dkg cukru  
24,5 dkg mąki  
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Żółtka oddzielić od białek i ubić (białka) na sztywno. Następnie dodawać na przemian cukier i żółtka, ubijać. Do ubitej masy dodajemy mąkę zmieszana z proszkiem i lekko mieszamy.

Ciasto wkładamy do wysmarowanej blachy.

Pieczemy około 35 min.

Gorące ciasto wykładamy na stół i przekrawamy.

Przekładamy gorącą masą serową i przykrywamy drugą częścią ciasta.

Na koniec polewamy polewą.

### Polewa

1 łyżka kakao  
1 łyżka wody  
4 łyżki cukru zwykłego  
1/4 kostki margaryny  
Na placek składniki podwójnie.

Wszystko razem gotujemy aż będzie gęstnieć.