

Sernik z białą czekoladą i malinami

Składniki na spód:

- 200 g ciastek digestive w ciemnej czekoladzie
- 90 g białej czekolady
- 80 g masła

Tortownicę o średnicy 23 cm wyłożyć szczelnie folią aluminiową (najlepiej zrobić to, jak pokazałam przy [serniku nowojorskim](#)). Ciastka pokruszyć blenderem lub wałkiem. W garnuszku z grubym dnem rozpuścić masło z białą czekoladą, na małym gazie, mieszając jednocześnie, by się nie przypaliło. Rozpuszczone wymieszać z ciastkami. Wyłożyć dno tortownicy, schłodzić przez pół godziny w lodówce.

Składniki na masę serową:

- pół szklanki kremówki
- 200 g białej czekolady
- 250 g serka mascarpone
- 250 g zmielonego twarogu lub twarożku kremowego
- 1/4 szklanki cukru pudru
- 3 jajka
- 2 białka
- 400 g świeżych malin

Kremówkę umieścić w garnuszku z grubym dnem, zagotować (mieszając), wrzucić połamaną białą czekoladę, gotować do jej rozpuszczenia, cały czas mieszając. Lekko ostudzić.

Mikserem ubić mascarpone, twarożek i cukier. Po kolei wbijać jajka, miksując. Wlać miksturę czekoladową, miksując do połączenia. W osobnym naczyniu ubić 2 białka. Wlać je do masy serowej razem z 250 g malin, delikatnie wymieszać.

Gotową masę serową wylać na ochłodzony spód z ciastek. Piec około 1,5 godziny w [temperaturze](#)

160°C. Studzić w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami.

Sernik po wystudzeniu powinien być schłodzony w lodówce minimum przez 3 godziny, a najlepiej przez całą noc. Podawać z resztą malin, oprószony cukrem pudrem.

Smacznego :)

