

# Sernik z białej czekolady

## Składniki na spód:

- 250 g mąki
- 200 g masła
- 125 g jasnego brązowego cukru (dałam mniej)
- 100 g zmielonych migdałów
- 1 żółtko

W dużej misce wymieszać składniki. Szybko wyrobić, owinąć folią, schłodzić w lodówce 2 godziny.

Formę (tortownica o średnicy min. 26 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, wcisnąć w nią schłodzone ciasto, robiąc także 2 cm boki.

Piec w piekarniku nagrzanym do 160°C przez 20 minut pod przykryciem z papieru do pieczenia, zdjąć papier i piec kolejne 10 minut na złoty kolor, ostudzić.

## Składniki na masę serową:

- 1 kg twarogu śmietankowego (używam zmielonego tłustego twarogu President)
- 235 g drobnego cukru do wypieków (dałam mniej)
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 100 ml mleka
- 500 g białej czekolady, roztopionej w kąpieli wodnej i ostudzonej
- 5 dużych jajek, osobno białka i żółtka

Ser ubić z cukrem i ekstraktem na kremową masę. Dodać mleko, czekoladę, ubijać. Białka ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodając żółtka, wmieszać do masy serowej.

Całość wylać na podpieczony wcześniej spód.

Piec w [temperaturze](#)

170°C przez 50 - 60 minut. Studzić w lekko uchylonym piekarniku.

Schłodzić w lodówce przez 3 godziny, najlepiej przez całą noc; podawać z kwaśnymi owocami.

Smacznego :)

\* piekłam z 3/4 przepisu w tortownicy o średnicy 24 cm

