

# Sernik z Marsa

## Składniki:

- 250 g ciasteczek czekoladowych, mogą być petit beurre z czekoladą (dałam około 300 g plain digestive)
- 150 g rozpuszczonego masła
- 2 łyżki brązowego cukru
- 20 g masła, dodatkowo
- 300 ml śmietany kremówki
- 50 g mlecznej czekolady, posiekanej
- 3 łyżeczki żelatyny (dałam o jedną więcej)
- 60 ml wody (gorącej, do rozpuszczenia żelatyny)
- 500 g sera białego o kremowej konsystencji (trzykrotnie mielony, ewentualnie mascarpone, ricotta)
- 110 g cukru pudru
- 180 g batoników Mars, posiekanych na około 1 cm kawałeczki

Ciastka ugnieść łyżką lub zmiksować na gładko tak, by nie było grudek. Dodać roztopione masło i wyrobić gładką masę. Tortownicę (20 cm) wyłożyć folią aluminiową, następnie przełożyć masę ciastkową, dokładnie ugnieść. Zrobić również boki ciasta. Wstawić do lodówki na minimum 30 minut.

W małym garnuszku rozpuścić dodatkowe masło z cukrem brązowym i 2 łyżkami śmietany kremówki. Ma powstać sos, ostudzić.

W następnym garnuszku roztopić czekoladę (można w mikrofali) z 2 łyżkami śmietany kremówki. Odstawić.

Ubić kremówkę. Ser ubić z cukrem pudrem na gładką masę. Wymieszać z ubitą śmietaną. Wlać powoli ciepłą żelatynę, wymieszać dokładnie, dodać posiekane marsy.

Wyjąć z lodówki tortownicę z gotowym spodem i ułożyć na niej połowę masy serowej, następnie połączyć ją połową sosu maślanego i połową czekoladowego, porobić esy-floresy. Nałożyć pozostałą część masy serowej, wygładzić i połączyć resztą sosu maślanego i czekoladowego.

Wstawić do lodówki na minimum 3 godziny.

Smacznego :)

