

WANILIOWY SERNIK Z CZEKOLADĄ

Spód:

- 250 g herbatników
- 3 łyżki gorzkiego kakao
- 100 g zimnego masła

Masa serowa:

- 500 g tłustego lub półtłustego sera białego
- 150 g cukru
- 4 jajka
- pół opakowania budyniu waniliowego bez cukru lub 2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 op. (16 g) cukru waniliowego

Polewa:

- 100 g czekolady gorzkiej lub deserowej
- 50 g masła

Do pieczenia: tortownica o średnicy 20 cm - dno wyłożyć folią aluminiową, boki posmarować masłem

Przygotowanie spodu.

Herbatniki pokruszyć w malakserze, wymieszać z kakao, dodać pokrojone masło i rozetrzeć dłońmi. Będzie miało konsystencję tłustej bułki tartej. Spód i brzegi przygotowanej tortownicy wylepić masą ciasteczkową. Wstawić do lodówki, w tym czasie przygotować masę serową.

Przygotowanie masy serowej.

Ser zmielić trzykrotnie. Utrzeć z cukrem na gładką masę. Miksując dodawać po 1 jajku, następnie budyń (mąkę ziemniaczaną) i cukier waniliowy. Masa będzie miała konsystencję dość rzadkiej śmietanki. Wylać przygotowaną masę na zimny spód.

Piec ok. 40-45 minut w temperaturze 175 stopni.

Upieczony sernik będzie miał jasnobrązowy wierzch. Zostawić w zamkniętym piekarniku na co najmniej godzinę (powierzchnia sernika wyrówna się w wyrosniętych miejscach).

Sernik zostawić do wystudzenia, następnie wstawić na co najmniej 3-4 godziny do lodówki.

*Czekoladę rozpuścić w rondelku z masłem, dokładnie wymieszać.
Przestudzić i rozprowadzić na zimnym serniku. Wstawić do lodówki, aż
czekolada stężeje.*



ArabeskaWaniliowa.blogspot.com