







Sernik czekoladowy

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 80 minut  160 °C

 Tortownica 26 cm

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 50 gramów
- kakao - 20 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- żółtka - 1 sztuka

masa serowa

- ser trzykrotnie mielony - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- czekolada gorzka - 300 gramów
- kakao - 3 łyżki
- cukier - 250 gramów
- jajka - 6 sztuk
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- śmietana 22 % - 200 gramów

Sposób przygotowania:

1. Do miski włóż wszystkie składniki ciasta i mieszaj mikserem aż ciasto będzie wyglądało jak kruszonka. Nie zagniataj.
2. Dno tortownicy o średnicy 26 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do tortownicy wsyp ciasto i ugnieć dłonią. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 12 minut w 180st.C
3. W rondelku rozpuść w kąpeli wodnej Kasię i czekoladę. Wymieszaj na gładką masę.
4. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj ser i kakao. Ciągłe ubijając mikserem dodaj rozpuszczoną czekoladę, mąkę ziemniaczaną i na koniec śmietanę. Wszystko wymieszaj.
5. Tortownicę z podpieczonym spodem dokładnie owiń folią aluminiową, aby zabezpieczyć formę przed przedostaniem się wody do środka.
6. Masę przełóż do tortownicy. Tortownicę wstaw do większej formy wypełnionej w 1/3 wodą. Całość wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 60 minut w 160 st.C. Wystudź w otwartym piekarniku. Wystudzony sernik odstaw na godzinę do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl