





Czekoladowy serniczek

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

Składniki:

spód

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 250 gramów
- cukier - 130 gramów
- kakao - 100 gramów
- żółtko jajka - 1 sztuka

masa serowa

- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- twaróg śmietankowy - 1 kilogram
- cukier - 240 gramów
- mleko - 100 mililitrów
- biała czekolada - 400 gramów
- jajko - 5 sztuk
- waniliowy zapach do ciasta - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Mieszymy składniki na spód w dużej misce. (zostawiamy białko z jajka do masy serowej). Wyrabiamy ręcznie, zawijamy w papier śniadaniowy lub folię i schładzamy przez ok. godzinę w zamrażarce.
2. Dużą tortownicę smarujemy resztką Kasi i wykładamy papierem.
3. Ciasto szybko ścieramy na tarce (duże oczka) i leciutko ugniatamy, robiąc ok. 2 cm boki. Spód pieczemy 30 minut w temp. 160 C.
4. Masa serowa: Ser ubijamy z cukrem i zapachem waniliowym. Jednocześnie wlewamy do rondelka mleko i wrzucamy czekoladę w małych częściach.
5. Po całkowitym rozpuszczeniu czekolady, przelewamy ją do miski z serem i dalej miksujemy.
6. Ubijamy białka na sztywno i pod koniec dodajemy żółtka.
7. Przelewamy żółtą piankę do masy serowej, mieszamy i wylewamy na zapieczony spód. Całość pieczemy ok. 60 min w temp. 170 C.
8. Ciasto przed podaniem należy ostudzić i schłodzić w lodówce przez przynajmniej 4 godzinki.

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