





przepisy.pl

SERNIK MIĘTOWY Z CZEKOLADĄ



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 90 minut  160°C °C 

Składniki:

ciasto

- herbatniki maślane - 250 gramów
- kakao - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów

masa serowa

- ser biały - 1 kilogram
- jajko - 5 sztuk
- budyń waniliowy bez cukru - 40 gramów
- krople miętowe - 2 łyżeczki
- cukier - 1 szklanka
- sok z cytryny - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

polewa

- mleczna czekolada - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów

dodatki

- świeża mięta do dekoracji - 1 unit
- mleczna czekolada - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Herbatniki pokruszyć na proch, dodać ostudzoną płynną Kasię i dobrze wymieszać.
2. Tortownicę lub blaszkę o wymiarach 25x30 wyłożyć papierem do pieczenia.
3. Dno formy wylepić masą herbatnikową.
4. Jajka ubić z cukrem na puch, dodać ser.
5. Miksując, dodać budyń, cukier waniliowy i aromat miętowy lub świeżą, siekaną miętę.
6. Całość dokładnie wymieszać i wyłożyć na spód z herbatników.
7. Sernik wstawić do nagrzanego do 160°C piekarnika i piec ok 1-1,5 godziny.
8. Wystudzić.
9. Czekoladę połamać, dodać Kasię i razem rozpuścić w kąpielu wodnej.
10. Gotową polewą poleać sernik.
11. Czekoladę miętową posiekać nożem i posypać dowolne pole na serniku.

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