





przepisy.pl

Sernik z białą czekoladą



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C

 tortownica 24 cm

Składniki:

spód

- herbatniki - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mleczna czekolada - 25 gramów

masa serowa

- biała czekolada - 300 gramów
- mleko - 50 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- twaróg sernikowy - 600 gramów
- kwaśna śmietana - 100 gramów

wierzch

- truskawki - 300 gramów
- pistacje - 2 łyżki
- cukier puder do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Herbatniki pokrusz. Kasię roztop w rondelku, dodaj połamaną na kawałki mleczną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. Masę przelej do miski z herbatnikami i wymieszaj.
2. Tortownicę o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Masę herbatnikową przełóż do tortownicy i lekko ugnieć łyżką.
3. Przygotuj masę serową. Kasię roztop w rondelku, ustaw w kąpeli wodnej, dodaj mleko, połamaną białą czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. Zdejmij z ognia dodaj śmietanę i wymieszaj.
4. Twaróg przełóż do miski, dodaj masę z białej czekolady i wymieszaj dokładnie mikserem.
5. Masę serową przełóż na schłodzony spód i wyrównaj powierzchnię. Odstaw na kilka godzin do lodówki.
6. Truskawki umyj, osusz na papierowym ręczniku, przekrój na półowki i ułóż na powierzchni sernika. Posyp posiekanymi pistacjami i cukrem pudrem.

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