

Aksamitny sernik z białą czekoladą



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **206** Ocena: **1095**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka pszenna 200 g
- masło 200 g
- cukier puder 30 g
- kakao 15 g
- Proszek do pieczenia 4 g
- jajka 2 szt.
- ser mielony 1 kg
- Biała czekolada 200 g
- masło 100 g
- budyń w proszku 60 g
- mąka pszenna 20 g
- jajka 4 szt.
- Biała czekolada 100 g
- śmietana 30 % 20 ml

Sposób przygotowania:

1 Ciasto: Mąkę pszenną wraz z cukrem i proszkiem do pieczenia przesiewam. Do przesianej mąki dodaje zimne masło oraz 2 jajka. Zagniatam gładkie ciasto. Zagniecione ciasto dzielę na równą połowę. Do jednej połowy dodaje kakao i ponownie zagniatam. Oba ciasta wkładam do lodówki na co najmniej godzinę. Po godzinie rozwałkuję oba ciasta. Tortownicę smaruję masłem i obsypuję bułką tartą. Z rozwałkowanych ciast wykrywam pasy i układam naprzemiennie na dnie tortownicy tworząc charakterystyczną kratkę. Spód podpiekam 10 minut w 170 stopniach. Studzę.

Masa serowa: Żółtka oddzielam od białek. Czekoladę rozpuszczam nad kąpielą wodną. Miękkie masło ucieram z cukrem, następnie nie przerywając dodaję po jednym żółtku. Następnie dodaję do masy partiami ser, miksuję. Do masy serowej wlewam wolnym strumieniem przestudzoną czekoladę. Miksuję. Do masy dodaję proszek budyńowy i mąkę ziemniaczaną. Krótco miksuję. Białka ubijam na sztywną masę. Delikatnie dodaję pianę z białek do masy serowej.

Masę serową wylewam na podpieczony spód. Ciasto piekę w 170 stopniach przez 75 minut. Studzę.

Polewa: Śmietankę podgrzewam i delikatnie łączę z białą czekoladą. Mieszam do uzyskania gładkiej polewy. Polewą smaruję wystudzony sernik. Dowolnie ozdabiam.

Twoje notatki do przepisu: