

Czekoladowy sernik na zimno z wisniami



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11248**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Spód ciasteczkowy:
- herbatniki 10 dag
- kakao 1 łyżka
- roztopione masło 5 dag
- Masa serowo-czekoladowa:
- mascarpone 50 dag
- śmietanka 30 lub 36% 300 ml
- cukier puder 3/4 szkl.
- cukier waniliowy 1 op.
- gorzka czekolada 30 dag
- dodatkowo:
- wiśnie ok. 40 dag (świeże lub mrożone, wcześniej rozmrożone i odsączone na papierowym ręczniku)

Sposób przygotowania:

- 1 Spód ciasteczkowy: Herbatniki należy zmiksować w blenderze kielichowym na sypko, dodać kakao i roztopione masło, całość wymieszać do uzyskania konsystencji tzw. mokrego piasku. Dno tostownicy (średnica 21-22cm) wyłożyć papierem do pieczenia. Masę ciasteczkową wysypać, wyrównać, docisnąć i wstawić do lodówki na czas przygotowywania sernika.

Masa serowo-czekoladowa: Czekoladę należy rozpuścić w kąpielii wodnej i wystudzić (ma być chłodna ale nadal płynna). Schłodzony serek mascarpone wymieszać dokładnie łyżką z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Partiami dodawać wystudzoną czekoladę, za każdym razem dokładnie mieszając różgą kuchenną. Dobrze schłodzoną śmietankę ubić na sztywno. Dodać do masy serowo-czekoladowej i delikatnie ale dokładnie wymieszać całość szpatułką, do połączenia się wszystkich składników. Dodać wiśnie (wydrylowane) i delikatnie wymieszać. Masę serowo-czekoladową wyłożyć na schłodzony spód ciasteczkowy i wyrównać. Schłodzić kilka godzin w lodówce, najlepiej całą noc. Dowolnie udekorować (u mnie płatki czekolady i kandyzowane wiśnie)

- 2 Smacznego :-)

P.s. przepis pochodzi z bloga [Moje Wypieki](#)

Twoje notatki do przepisu: