

Mały aromatyczny sernik



Autor: ErJot

Przepisów: 635 Ocena: 5456



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- spód:
- bułka tarta 10 dag
- masło 5 dag
- czekolada gorzka 4 dag
- masa serowa:
- masło 10 dag
- twaróg zmielony 25 dag
- serek mascarpone 12,5 dag
- cukier 0,5 szklanki
- mąka ziemniaczana 1 łyżka
- jajka 2 szt
- kawa rozpuszczalna 1 łyżka
- wrzątek 2 łyżki
- rum 2 łyżki
- śmietana kremówka 100 ml
- lukier:
- cukier puder 0,75 szklanki
- woda

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy spód: masło i czekoladę rozpuszczamy w kąpielii wodnej. Gdy już będą płynne dodajemy bułkę tartą i dokładnie mieszamy - powinniśmy coś w rodzaju mokrego piasku. Powstałą mieszankę przekładamy do tortownicy /o średnicy ok. 22 cm/ wyłożonej papierem do pieczenia i dokładnie ugniatamy. Wstawiamy do lodówki na godzinę.
- 2 Kawę rozpuszczamy w dwóch łyżkach wrzątku, studzimy a następnie dodajemy rum. Masło ucieramy z cukrem na jednolitą masę. Gdy kryształki cukru nie będą już wyczuwalne /ciągle ucierając/dodajemy po jednym jajku. Następnie dodajemy mąkę ziemniaczaną, ekstrakt kawowo-rumowy i dokładnie ucieramy. Śmietanę kremówkę lekko ubijamy - nie powinna być sztywna tylko dobrze spieniona. Do masy dodajemy porcjami zmielony twaróg, mascarpone i śmietanę kremówkę. Dokładnie mieszamy. Masę serową przekładamy na schłodzony spód i wyrównujemy.
- 3 Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 175 stopni C i pieczemy ok. 60 min. Piekarnik wyłączamy, po 20 min uchylamy lekko drzwiki i pozostawiamy sernik do całkowitego wystudzenia. Zimny sernik lukrujemy cukrem pudrem utartym z niewielką ilością wody. Schładzamy w lodówce by lukier zastygł.

Twoje notatki do przepisu: