

Sernik cappuccino



Autor: **Daniel-Coceancig**
Przepisów: **60** Ocena: **731**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Kruchy spód:
- 15 g kakao
- 150 g masła
- 300 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 100 g cukru
- Masa serowa:
- 1 szkl. mleka
- 5 łyżeczek cappuccino lub kawy rozpuszczalnej
- 1 kg sera półtłustego
- 5 jajek
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki mąki pszennej
- 100 g masła
- 1 i 1/3 szkl. cukru
- 1/4 szkl. likieru Baileys (kawowego)
- Krem cappuccino:
- 250 g mascarpone
- 500 g śmietany 36%
- 3 łyżki cukru pudru
- 4 łyżki kakao
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki powinny być zimne.
Masło poszatkuj razem z mąką, kakao, proszkiem do pieczenia, jajkiem, żółtkiem i cukrem. Powinna powstać drobna kaszka (możesz również w tym celu użyć miksera z ostrzami). Zagnieć ciasto i wstaw je do zamrażarki na 30 minut.
- 2 Dodaj cappuccino lub kawę rozpuszczalną do mleka i rozpuść. Możesz podgrzać lekko mleko by łatwiej się cappuccino rozpuściło jednak do sera musi być wlane chłodne mleko. Masło utrzyj z cukrem na jasną i puszystą masę. Ciągłe miksując dodawaj po 1 dużej łyżce sera. Gdy składniki się połączą dodawaj po 1 jajku również cały czas miksując. Dodaj mleko z cappuccino, obie mąki oraz likier. Zmiksuj do połączenia.

- 3 Blachę o wymiarach 29x35 cm wyłóż papierem do pieczenia.
Krucze ciasto zetrzyj na tarce z grubymi oczkami i podociskaj (w taki oto sposób powstanie spód ciasta).
Na wierzch wylej masę serową i wstaw do pieca nagrzanego do 160 stopni i piecz przez godzinę.
Po upieczeniu odstaw ciasto do wystygnięcia.
- 4 Śmietanę ubij na sztywno i dodaj cukier puder. Cały czas miksując dodawaj partiami mascarpone.
Na zimny sernik wyszprycuj krem.
Kawę rozpuszczalną utłucz w młynku razem z kakao. Obsyp przez sitko wierzch sernika.
Podawaj dobrze schłodzony.

Twoje notatki do przepisu: