

# Sernik Chatka Puchatka (Baby Jagi lub Trójkąt) – ciasto bez pieczenia



Autor: **DziablicaWKuchni**  
Przepisów: **171** Ocena: **3102**



3-4 os.



30 min



średnie



tanie



## Składniki:

- Chatka:
- 3 jajka
- 400 g śmietany (zsiadłego mleka, kefiru – najlepiej domowego, ale też nie za mocno skwaszonego)
- 5 szklanek mleka
- ekstrakt waniliowy i migdałowy (lub laska wanilii, ewentualnie po kropli aromatu)
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 130 – 150 g cukru (lub cukru pudru)
- 200 g masła min 82% tł. (temp. pokojowa)
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej (zalana łyżką wrzątku i odstawiona do wystudzenia)
- 2 łyżki kremu typu nutella lub masła orzechowego
- + 36 herbatników (u mnie pełnoziarniste, opakowanie ok 400 g)
- Polewa:
- 100 g masła
- 60 ml śmietanki
- 70 – 80 g cukru
- 2 czubate łyżki kakao
- + 2 – 3 łyżki wiórek kokosowych lub z białej czekolady (ewentualnie innej posypki)

## Sposób przygotowania:

- 1 W miseczce rozkłócamy lub miksujemy jajka ze śmietaną. W tym czasie mleko przelewamy do większego garnka i zagotowujemy. Jeżeli używamy wanilii w lasce, wydłubujemy ziarenka i wkładamy laskę do garnka – gotujemy wraz z mlekiem. Ekstrakty/aromaty dodajemy do masy

śmietanowo – jajecznej, a następnie wlewamy cienkim strumieniem do gorącego mleka, cały czas je mieszając. Po chwili z mleka zacznie wytrącać się ser, zmniejszamy wtedy ogień i gotujemy powoli nie doprowadzając masy do wrzenia (ser będzie mniej delikatny). Durszlak wykładamy gazą, wyjmujemy wanilię i odcedzamy ser. Ja nie wyciskałam z niego ostatniej kropli serwatki, wręcz przeciwnie – celowo zostawiłam nieco, aby masa była smaczniejsza, nie za sucha. Jeszcze ciepły ser wymieszałam z cukrem, który dokładnie się rozpuścił. Gdyby u Was ser w międzyczasie wystygł zbyt mocno, nie ryzykujcie i użyjcie przesianego cukru pudru, który na pewno się rozpuści nie zostawiając grudek. Przygotowany ser ostawiamy do całkowitego wystudzenia.



- 2 Masło ucieramy na jasny puch, stopniowo dodajemy wystudzony ser, a następnie masę dzielimy na pół. Do pierwszej części nie dodajemy już nic, do drugiej – masło orzechowe/krem, kakao oraz kawę i miksujemy. Herbatniki rozkładamy na folii aluminiowej tak jak na zdjęciu – w 3 rzędach (18 sztuk). Dla wygody radzę rozłożyć ją na większej deseczce, tacce bądź blaszce. Herbatniki smarujemy ciemną masą, pamiętając o tym, że część musi zostać, aby ulepić to „okienko” w środku. Nad każdym herbatnikiem układamy kolejny i lekko dociskamy. Teraz warstwa będzie bardziej stabilna. Smarujemy ją jasnym kremem. Po środku rozkładamy porcję kremu ciemnego. Można sobie pomóc i krem przełożyć o foliowego woreczka z uciętym rogami, a następnie wycisnąć. Pomagając sobie folią aluminiową domek składamy, herbatniki dociskamy i poprawiamy, a następnie wkładamy do lodówki. W międzyczasie przygotowujemy polewę.



- 3 W rondelku rozpuszczamy masło i śmietankę, dodajemy cukier. Gdy całość się zagotuje a



cukier się rozpuści, dodajemy kakao i dokładnie mieszamy do uzyskania jednolitej, ciemnej masy. Studzimy, gęstniejącą polewę wylewamy na ostatecznie ukształtowany domek i posypujemy wiórkami.

więcej zdjęć krok po kroku na blogu

<http://szczypta-slodyczy.blog.pl/2016/04/02/sernik-chatka-puchatka-baby-jagi-lub-trojkat-ciasto-bez-pieczenia/>



Twoje notatki do przepisu: