

Sernik czarno-biały



Autor: **Annuar**
Przepisów: **40** Ocena: **1023**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- ser twarogowy (ja używam gotowego sera z wiaderka dr Oetker), 1 kg
- cukier puder, 1,5 szkl
- jajka, 6
- olej, 3/4 szkl
- mleko, 1 szkl
- budyń waniliowy bez cukru, 1
- budyń czekoladowy bez cukru, 1
- cukier waniliowy duży, 2 szt (2 x 16g)
- aromat do ciast najlepiej Makowiec Delecty (może być też np. migdałowy), 1/4 buteleczki
- aromat do ciast najlepiej Sernik Delecty (może być też np. cytrynowy, waniliowy), 1/4 buteleczki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- krem czekoladowy (np. Kremuś z Biedronki), 150g
- kakao, 4 czubate łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka rozbić mikserem, dodać ser, dokładnie wymieszać. Dodać wszystkie cukry, olej i mleko. Dobrze, ale delikatnie wymieszać. Ciasto podzielić na 2 mniej więcej równe części.
- 2 Do jednej części dodać krem czekoladowy, kakao, budyń czekoladowy i aromat makowiec. Wymieszać
- 3 Do drugiej części dodać budyń waniliowy i aromat sernik. Wymieszać
- 4 Ubić pianę z białek, połowę dodać do masy czarnej, połowę do masy białej
- 5 Na dużą blachę wylać równomiernie masę czarną, następnie białą. Piec 50 min w 175 st. Ja piekę na niższym poziomie piekarnika niż inne ciasta i po upieczeniu pozostawiam w otwartym piekarniku do ostygnięcia. Wierzch dowolnie udekorować - u mnie najprostsza wersja z kakao. Polewa czekoladowa wyglądałaby ładniej ;)
- 6 Wersja z samym serem (bez spodu) jest szybką wersją sernika. Jak ktoś ma czas i ochotę można oczywiście zrobić spód z kruchego ciasta albo herbatników.

Twoje notatki do przepisu: