

Sernik czekoladowy.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25543**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- biały ser twaróg 3 razy zmielony 1 kg
- jajka kurze 6 szt.
- cukier 6 łyżek (pół szklanki 200 ml)
- ekstrakt waniliowy 2 łyżeczki
- masło 20 dag
- budyń czekoladowy 80 g
- kakao 2 łyżki
- Polewa czekoladowa:
- śmietana 36% - 80 ml
- czekolada gorzka 100 g

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielamy białka od żółtek. Miękkie masło ucieramy z cukrem na puszystą masę. Pojedynczo dodajemy żółtka jajek, cały czas miksujemy. Do masy jajecznej dodajemy stopniowo zmielony twaróg, ekstrakt wanilii, kakao i budynie, cały czas miksujemy. Masę odstawiamy, a z białek ubijamy sztywną pianę. Ubitą pianę dodajemy do masy serowej i delikatnie mieszamy patką do połączenia się piany z masą serową. Dno formy o wymiarach 30/25/6 cm wykładamy papierem do pieczenia i herbatnikami. Do tak przygotowanej formy wykładamy masę serową, równamy. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 90 minut w temperaturze 130 stopni Celsjusza. Po upieczeniu sernik studzimy w piekarniku kilka godzin. Ostudzony sernik w formie polewamy polewą czekoladową i wstawiamy do lodówki na kilka godzin, lepiej będzie się kroić na porcję.



② Polewa czekoladowa:

Śmietanę zagotowujemy, dodajemy pokruszoną czekoladę i mieszamy cały czas do jej rozpuszczenia. Polewę studzimy i polewamy nią ostudzony sernik.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: