

Sernik truflowy



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8305**

> 6 os.
 > 60 min
 średnie
 przystępne



Składniki:

- SERNIK WIEDEŃSKI:
- -1 kg. sera imperialu -10 jajek -1 szklanka cukru
- -2 cukry waniliowe -200 g. masła -100 g. grysiku
- -1 budyń cytrynowy -aromat cytrynowy
- KREM TRUFLOWY:
- -175 g. czekoladek Trufli o smaku orzecha
- -660 ml. śmietanki 30 % -1/2 szklanki cukru pudru
- -2 śmietan-fixy -5 łyżeczek żelatyny -1/2 szklanki wody
- GÓRA:--100 g. czekolady mlecznej-tartej -50 g.gorzkiej-rozpuszczonej

Sposób przygotowania:

- 1 sernik-Białka ubić ze szczyptą soli i cukrem waniliowym. Zmiksować żółtka z cukrem i miękkim masłem, potem serem. Dodać grysik i przesiany budyń i trochę olejku, wymieszać. Na koniec porcjami dodawać białka, mieszając łopatką, lub mikserem na niskich obrotach. Wylać na blaszkę 30 x40, wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec ok. 50 min. w 175 *.

Ostudzić.



- 2 krem- Czekoladki rozpuścić w śmietance, nad parą. Ostudzić i schłodzić przynajmniej pół godz. albo i całą noc. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego. Śmietankę ubić z cukrem i fixem. Na koniec dolewać żelatynę i krótko zmiksować. Wyłożyć na zimny sernik.



- 3 Na górę zetrzeć czekoladę.
Dodatkowo poleć "za nitką" rozpuszczoną czekoladą.



Twoje notatki do przepisu: