

Sernik z ajerkoniakiem i białą czekoladą.



Autor: **babeczka35**
Przepisów: **79** Ocena: **611**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Ciasto:
- 1 szklanka mąki tortowej
- pół szklanki cukru pudru
- 1 jajko
- 10 dag masła lub margaryny
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki bułki tartej
- Masa serowa:
- 1 kg sera na sernik (u mnie gotowy w wiadereczku)
- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 2 budynie waniliowe (na pół litra mleka każdy i bez cukru)
- 15 dag masła lub margaryny
- 125 ml ajerkoniaku
- Dodatkowo:
- 10 dag białej czekolady
- ajerkoniak według uznania
- mąka pszenna do posypania stolnicy
- 2 łyżki bułki tartej

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Z podanych składników zagniatamy ciasto. Formujemy kulę i wkładamy do lodówki do schłodzenia na co najmniej pół godziny.
- 2 Masa serowa: Masło lub margarynę ucieramy z cukrem, cukrem waniliowym i żółtkami na puszystą masę, następnie wsypujemy budynie w proszku, dodajemy ser i dokładnie ucieramy. Dodajemy ajerkoniak i ucieramy. Białka ubijamy na sztywną pianę, przekładamy do masy serowej i delikatnie mieszamy.
- 3 Pieczenie: Ciasto wałkujemy na lekko posypanej mąką stolnicy i wykładamy do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach około 24 x 35 cm. Ciasto nakłuwamy widelcem,

oprószamy bułką tartą. Na ciasto równomiernie wykładamy masę serową. Sernik pieczemy w temperaturze 160 stopni przez około 60-70 minut do zrumienienia. Upieczony dokładnie studzimy. Ja studzę w piekarniku, a następnie zimny przekładam na kilka godzin do lodówki.

- 4 Podanie: Dobrze zimny sernik kroimy na takie kawałki jakie chcemy podać. Czekoladę roztopiamy w kąpeli wodnej, następnie dekorujemy nią pokrojony sernik i odstawiamy do zastygnięcia. Przed podaniem sernik polewamy według uznania ajerkoniakiem. Podajemy i smacznego życzę.

Moje rady:

Zamiast sera w wiadereczku można użyć inny ser, ale należy go zmielić co najmniej trzy razy.

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml.

Sernik można pokroić na około 30 kawałków.

Błaszka o wymiarach 24 cm x 35 cm.

Twoje notatki do przepisu: