

Sernik z białą czekoladą

Autor: **kasia882**Przepisów: **216** Ocena: **2269**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Składniki:
- 1 kg twarogu trzykrotnie mielonego
- 200g białej czekolady
- 1 cukier waniliowy
- 3 jaja
- 250g śmietanki 30%
- 150g cukru
- 1 budyń waniliowy
- Ponadto:
- 2 opakowania herbatników

Sposób przygotowania:

- 1 Czekoladę należy roztopić w kąpieli wodnej i odstawić do ostygnięcia. Formę (25x25cm) wyłożyć papierem do pieczenia. Na dno poukładać herbatniki.
- 2 Twaróg należy połączyć ze śmietanką i dokładnie blendować na idealnie gładką masę. Jaja należy ubić z cukrem a następnie stopniowo dodawać ser i na koniec czekoladę. Masę twarogową wylać na herbatniki.
- 3 Piekarnik nagrzać do 175oC i pec w nim sernik przez 15min, a następnie zmniejszyć temperaturę do 140oC i piec przez 90min. Sernik po upieczeniu będzie miał zapieczone brzegi i drżący środek.
- 4 Sernik studzić w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami, a następnie na kratce.

Twoje notatki do przepisu: