

## Czekoladowy sernik na miodowniku



### MNIAM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### MIODOWNIK

mąka pszenna	2 szkl
cukier puder	1/4 szkl
soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1/2 szkl
masło	100 g
jajko	1 szt
miód prawdziwy	2 łyżki
śmietana 18 proc	1 łyżka
sól	1 szczypta
dżem	pomarańczowy parę łyżek

#### SERNIK CZEKOLADOWY

twaróg zmielony	1 kg
cukier	1/3 szkl
jajka	3 szt
mleko w proszku	2 łyżki
czekolada biała	200 g

#### POMARAŃCZOWA GALARETKA

galaretka pomarańczowa	1 op
woda	1 1/2 szkl

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1** Wszystkie składniki na miodownik umieścić na stolnicy, oprócz dżemu i zagnieść ciasto. Podzielić na dwie części i każdą z nich rozwałkować. Włożyć do dwóch form o wymiarach 21 x 25 cm, wyłożonych papierem do pieczenia. Piec do 10 min w 180°C. Ciasto może się wydawać bardzo cienkie, ale później trochę urośnie. Na jeszcze ciepłe ciasto rozsmarować po parę łyżek dżemu pomarańczowego.
- KROK 2** Składniki na sernik powinny być w temperaturze pokojowej. Twaróg zmiksować z cukrem, jajkami i mlekiem w proszku. Tylko do momentu połączenia się wszystkich składników. Nie należy długo miksować. Czekoladę rozpuścić nad kąpielą wodną i przestudzoną, ale jeszcze płynną wlać do twarogu. Masę serową podzielić na pół i wylać na podpieczone ciasta. Dwie formy wstawić do piekarnika nagrzanego do 160°C i piec przez 40 min. Studzić w lekko uchylonym piekarniku. Z wystudzonych ciast usunąć ostrożnie papier.
- KROK 3** Galaretkę rozpuścić w wodzie i wymieszać razem z dżemem. Kiedy zacznie tężeć, wymieszać i wylać połowę na jeden z serników. Na prawie zastygniętą galaretkę nałożyć powoli drugi sernik i wyłożyć pozostałą galaretkę. Wstawić do lodówki, aby całkiem ciasto całkiem stężało.
- KROK 4** Ciasto najlepiej składać w formie, której się piekło zabezpieczając brzegi przed wypłynięciem galaretki. Najlepiej smakuje na drugi dzień, kiedy ciasto miodowe zmięknie. Smacznego :)