

## Sernik z ajerkoniakiem i białą czekoladą.



### BABECZKA35



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>mąka tortowa</b>	1 szklanka
<b>cukier puder</b>	0.5 szklanki
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>masło lub margaryna</b>	10 dag
<b>cukier waniliowy</b>	1 sztuka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki

#### Masa serowa:

<b>ser na sernik</b>	1 kilogram
<b>jajko</b>	5 sztuk
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>cukier waniliowy</b>	1 sztuka
<b>budyń waniliowy</b>	2 sztuki
<b>masło lub margaryna</b>	15 dag
<b>ajerkoniak</b>	125 mililitrów

#### Dodatkowo:

<b>biała czekolada</b>	10 dag
<b>ajerkoniak</b>	0.5 szklanki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki

## 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 żóltkami 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 kąpieli wodnej, następnie dekorujemy nią pokrojony sernik i odstawiamy do zastygnięcia. Przed podaniem sernik polewamy według uznania ajerkoniakiem. Podajemy i smacznego życzę.