

Sernik z czekoladą



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	2 szt
mąka	2 łyżki
cukier	1,5 łyżki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Ser

sernik na zimno	1 op
czekolada	10 dkg
mleko	600 ml

Wierzch

galaretką truskawkowa	1 szt
woda	1,75 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka oddzielamy od żółtek
- KROK 2 Mąkę łączymy z proszkiem do pieczenia

- KROK 3 Białka ubijamy na sztywno z cukrem i cukrem waniliowym
- KROK 4 Dalej ubijając dodajemy po jednym żółtku
- KROK 5 Delikatnie mieszając dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia
- KROK 6 Wylewamy na wysmarowaną tortownicę i pieczemy biszkopt w temp. 180 stopni ok. 15 minut
- KROK 7 Upieczony biszkopt wyciągamy i chłodzimy
- KROK 8 Czekoladę łamiemy na małe kawałki
- KROK 9 Galaretkę rozpuszczamy w gorącej wodzie. Odstawiamy, aby ostygła
- KROK 10 Do miski wlewamy mleko i dajemy sernik na zimno, ubijamy
- KROK 11 Dodajemy połamaną czekoladę
- KROK 12 Przekładamy na biszkopt
- KROK 13 Zalewamy zimną galaretką i dajemy do lodówki