

## Sernik z czereśniami na grubym, mocno czekoladowym spodzie



### RAFAŁ10



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ser biały</b>	250 g
<b>jajka</b>	2 średnie
<b>mleko</b>	50 ml
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 czubata łyżka
<b>cukier</b>	0,5 kubka
<b>masło</b>	40 g
<b>czekolada gorzka</b>	1 tabliczka
<b>masło</b>	30 g
<b>mąka pszenna</b>	1 czubata łyżka
<b>jajko</b>	1 średnie
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>czereśnie</b>	200 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Czekoladę rozpuścić w kompieli wodnej z 30g masła i łyżką cukru. W robocie kuchennym zmiksować jajko i dodawać powoli do niego roztopioną, ostygniętą czekoladę i 1 łyżkę mąki pszennej.
- Małą okrągłą blaszkę (nasza około 18cm średnicy) wyłożyć na dnie papierem do pieczenia.
- Wylać ciasto do blaszki piec w 180 stopniach przez 15 min.
- KROK 2 Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę.  
Żółtka zmiksować z białym serem, 0,5 kubka cukru i 40g masła o temperaturze pokojowej, następnie gdy masa będzie gładka dodać 50ml mleka, czubatą łyżkę mąki ziemniaczanej i dokładnie zmiksować. Dodać łyżką ubitą pianę z białek i delikatnie wmieszać
- KROK 3 Na gotowy czekoladowy spód wyłożyć wydrylowane czereśnie. Zalać je masą serową.
- Piec w 180 stopniach przez 25 minut. Następnie zmniejszyć temperaturę do 150 stopni i piec jeszcze 20 minut.