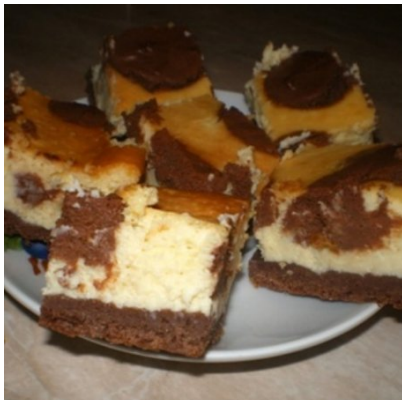


Sernik w czekoladowe łątki



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	200 g
cukier	3 łyż.
cukier waniliowy	1 łyżecz.
masło	100 g
proszek do pieczenia	1/2 łyżecz.
kakao	1 łyż.
śmietana 18 proc	1 łyż.
cukier	1,5 szkl.
jajko	6 szt.
czekolada gorzka	160 g
esencja waniliowa	2 łyżecz.
śmietana 18 proc	1 szkl.
twaróg	1,5 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Spód: Składniki ciasta zagniatam, robię dwie kule i wkładam do lodówki. Blachę smaruję masłem, wysypuję bułką tartą, ścieram na tarce jedną połowę ciemnego ciasta. Podpiekam w piekarniku nagrzanym do 175°C ok. 15 minut. Masa serowa: Czekoladę łamię na kawałki i roztapiam w kąpielu wodnej. Ser miksuję, dodaję stopniowo cukier, wbijam po jednym jajku. Dodaję esencję waniliową, śmietanę i miksuję. Odlewam 1,5 szklanki masy sernikowej a pozostałą część wylewam na podpieczony spód. Do rozpuszczonej i ostudzonej czekolady dodaję 1,5 szklanki masy sernikowej i mieszamy dokładnie.
- KROK 2 Wlewam masę do rękawa cukierniczego z okrągłą 1 cm końcówką. Przystawiając tutkę do ciasta wyciskam porcje czekoladowej masy w sernik tworząc łątki. Kropki wyciskam w pewnych odległościach od siebie, by podczas pieczenia nie połączyły się sobą. Wstawiam ciasto do nagrzanego do 160°C piekarnika na 1 godzinę 30 minut. Po tym czasie wyłączam piekarnik i pozostawiam ciasto w piekarniku na kolejną godzinę.
- KROK 3 Ciasto wyjmuję i wstawiam do lodówki na całą noc.