sernik malinowy



RENATA22

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miękkie masło	60 g
kakao	2 łyzki
czekolada malinowa do picia	1 saszetka
jajko	1
cukier puder	3 łyżki
mascarpone	250 g
cukier puder	170 g
jajko	5
budyń waniliowy	40 g
esencja malinowa	2 łyżeczki
esencja waniliowa	1/2 łyżeczki
śmietana kremówka	125 ml
maliny świeże	50 g
cukier puder	1 łyżeczka
twaróg	650 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

spód: Masło utrzeć z cukrem pudrem, dodać jajko, kakao i czekoladę. Przełożyć do tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą. Piec 10min w 160C.
masa: Ser i mascarpone zmiksować z cukrem i kremówką.Dodawać po jednym jajku i dokładnie miksować. Wsypać budyń, dodać esencje. Tak przygotowana masę przełożyć na podpieczony kakaowy spód.
wierzch: maliny zmiksować z cukrem, delikatnie wyłożyć na masę serową.
Sernik piec 1h30min w 180C.