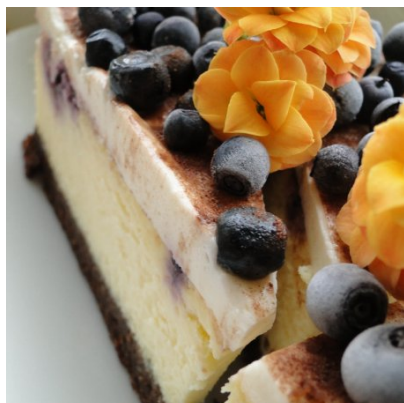


Sernik z jagodami na kawowym brownie



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kawowe brownie:

czekolada gorzka	80 g
masło	70 g
mąka pszenna	60 g
cukier drobny	60 g
espresso	50 ml
likier kawowy	1 łyżka
jajko	2 szt.

Serowa masa:

cukier drobny	200 g
śmietana 30%	300 ml
budyń waniliowy	1 opakowanie

sok wyciśnięty z limonki

Składniki dodatkowe:

jagody	200 g
cukier puder	70 g
śmietana 30%	150 ml
czekolada w proszku	2 łyżki
jaja	5 (osobno żółtka i białka)
twaróg	700 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawowe brownie: z podanych składników przygotować kawowe brownies. W garnuszku umieścić gorzką czekoladę połamaną na kawałki i espresso. Podgrzewać do czasu, aż składniki się połączą (nie gotować). Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodać roztrzepane jajka, mąkę pszenną, czekoladowe espresso oraz likier kawowy. Połączyć składniki delikatnie mieszając. Masę przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia (użyłam formy w kształcie kwadratu o boku około 25 cm). Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 175°C na 8 minut. Ostudzić.

Masa serowa: żółtka utrzeć z cukrem niemal do białości. Ucierając mieszadłem miksera na wolnych obrotach dodawać kolejne składniki – przygotowany twaróg, ubitą na sztywno śmietanę, proszek budyniowy, sok wyciśnięty z limonki i na samym końcu pianę ubitą z białek. Gładką masę serową wyłożyć na podpieczony spód. Formę z ciastem wstawić do większej formy do pieczenia, do której należy wlać wrzącą wodę w takiej ilości, aby mniejsza forma była w niej zanurzona do połowy. Umieścić w piekarniku nagrzanym do temperatury 175°C. Piec 15 minut, po czym zmniejszyć temperaturę do 120°C i piec 80 minut.

Półowę jagód rozgnieść z 30 g cukru. Przetrzeć przez sito. Sernik delikatnie wyjąć z piekarnika. Na wierzchu ciasto zrobić nacięcia przy użyciu noża i umieścić w nich przecier jagodowy. Ponownie wstawić do piekarnika na 10 minut, nie zmieniając temperatury. Po tym czasie sernik wyjąć i dobrze ostudzić.

Śmietanę ubić na sztywno z pozostałym cukrem pudrem. Rozsmarować na wierzchu ciasta, posypać jagodami i oprószyć czekoladą w proszku. Schłodzić w lodówce.