

Sernik na czekoladowym spodzie z kakaową pianką



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	300 g
cukier	1 szklanka
margaryna	120 g
czekolada	100 g
jajko	1
żółtko jajek	2
proszek do pieczenia	łyżeczka
kakao	2 łyżki
budyń śmietankowy	2 opakowania
jajko	2
żółtko jajek	4
olej	0,5 szklanki
cukier	1 szklanka
mleko	2 szklanki
przyprawa do dań słodkich	łyżeczka
laska wanilii	
Piana:	
białko	4
cukier	3/4 szklanki
kakao	2 łyżki
twarożek	1 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia. Dodajemy miękką margarynę i rozpuszczoną w kąpiel wodnej czekoladę. Żółtka i jajko ucieramy z cukrem i wlewamy. Wsypujemy kakao. Zagniatamy ciasto. Formę wykładamy papierem do pieczenia. Wykładamy ciastem dno i 2 cm brzegi.

Jajka, żółtka i cukier miksujemy aż zaczną gęstnieć. Stopniowo dodajemy zmielony twaróg i wlewamy na przemian olej i mleko. Cały czas miksujemy i wsypujemy budynie, przyprawę do dań słodkich i nasionka z wanilii. Wylewamy rzadką masę na wyłożoną ciastem blachę. Pieczemy 55 minut w 180 stopniach. Sernik lekko zbrązowieje i zacznie pękać na wierzchu.

Białka ubijamy z cukrem na sztywną masę. Na koniec wsypujemy kakao i delikatnie mieszamy. Wykładamy na gorące ciasto, które tylko co wyjęliśmy z piekarnika i pieczemy jeszcze 15 minut. Studzimy w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach a następnie wstawiamy do lodówki.