

Sernik czekoladowy z glazurą z czarnej porzeczki i białej czekolady



SANDRA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopty	180 gram
masło	120 gram
kakao	2 łyżki
ser na sernik	1 kg
cukier drobny	200 gram
ekstrakt z wanilii	1 łyżeczka
jaja	4 sztuki
czekolada gorzka	200 gram
whisky	3 łyżki
biała czekolada	200 gram
mleko	80 gram
glukoza	35 gram
dżem z czarnej porzeczki	240 gram
Żelatyna wieprzowa Prymat	
woda	1 (gorąca)
orzechy włoskie	80 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ja sernik upiekłam w formie 30x25 cm. Jednak jeśli wolisz serniki okrągłe to użyj tortownicy o średnicy 30cm. Sernik jest dość wysoki więc forma nie powinna być zbyt niska.

Spód

1. Do przygotowania spodu musisz zmiksować w malakserze biszkopty z kakao.
2. Następnie dodaj masło. Wszystko dokładnie zmiksuj.
3. Wyłóż równomiernie na blaszkę do pieczenia i dociśnij szpatułką.
4. Piecz przez 10 minut w temperaturze 160°C.

Masa sernikowa

1. Rozpuść czekoladę w kąpieli wodnej. Odłóż do przestudzenia.
2. Zmiksuj ser z cukrem i ekstraktem waniliowym.
3. Dodawaj po jednym jajku.
4. Dalej miksując dodaj czekoladę i kakao.
5. Na koniec wlej alkohol. Dokładnie wymieszaj i wylej na spód biszkoptowy.
6. Piecz 40-60 minut. Wyjmij i całkowicie ostudź.

Glazura z dżemu

1. W rondelku rozpuść dżem, aż będzie wodnisty.
2. Lekko przestudź i wylej na sernik.

Glazura z białej czekolady

1. Żelatynę rozpuść w łyżce gorącej wody.
2. Mleko zagotuj razem z glukozą.
3. Zdejmij z palnika, wlej rozpuszczoną żelatynę.
4. Dodaj pokruszoną białą czekoladę i dokładnie wymieszaj. Zrób to delikatnie, aby nie napowietrzyć mikstury. Odłóż aby glazura lekko stężała.
5. Kiedy będzie lekko gęstnieć, wylej na wierzch sernika. Włóż do lodówki, najlepiej na całą noc.

Dekoracja

Pokrój sernik i udekoruj według upodobań.

Ja w końcu mogłam użyć swojej maty silikonowej do wykonywania mini tabliczek z czekolady i muszę przyznać, że efekt końcowy bardzo mi się spodobał. A Wam?

Smacznego!

www.sandrabakesaparty.pl