

Sernik czekoladowy



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	80 dag
jaja	3 szt.
masło	2 łyżki
czekolada gorzka	2 szt.
czekolada biała	2 szt.
cukier	3/4 szklanki
orzechy włoskie	5 dag
herbatniki	20 dag
ptasie mleczko	1 opakowanie
tłuszcz do formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wykonanie:
Tortownicę wysmarować tłuszczem. Orzechy zmielić z herbatnikami , rozetrzeć z masłem i rozłożyć w tortownicy.
- KROK 2 Ser zmiksować z jajami i cukrem- podzielić na pół.
- KROK 3 Czekolady połamać i osobno stopić. Połowę masy serowej wymieszać z czekoladą ciemną, a połowę z jasną. Do tortownicy włożyć ciemną masę serową , po czym rozłożyć ptasie mleczko i przykryć jasną masą serową .
- KROK 4 Wstawić do nagrzanego piekarnika 160 stopni i piec około 50 minut.