

Sernik z orzechami włoskimi i polewą czekoladową



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	3 sztuki
mąka	2,5 szklanki
cukier	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło roślinne	20 dag
śmietana kwaśna	1 łyżka
ser biały	30 dag
twarożek	30 dag
jajko	4 szuki
cukier puder	15 dag
śmietana	100 ml
orzechy włoskie	30 dag
polewa czekoladowa	2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, cukru, żółtek, masła, proszku do pieczenia i kwaśnej śmietany należy zagnieść kruche ciasto. Gdy będzie jednolite wylepiamy nim blaszkę i wstawiamy do lodówki na 30 minut. Następnie nakłuwamy widelcem i podpiekamy delikatnie w temp. 200 stopni.

Twarożek łączymy z serem białym, śmietaną, cukrem i żółtkami. Oddzielnie ubijamy pianę z białek i łączymy ją z masą serową delikatnie mieszając. Masę wykładamy na zapieczony spód sernika i pieczemy ciasto przez co najmniej 50-60 minut w temp. 180 stopni. Na wystudzonym cieście układamy połówki lub ćwiartki orzechów włoskich i zalewamy całość polewą czekoladową. Odstawiamy do całkowitego zastygnięcia polewy.

