SERNIK Z TRUFELKAMI



PAULETTE17

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód

ciasteczka typu Oreo	320 gram
masło	120 gram

Masa serowa

twaróg zmielony	500 gram
jaja	4 szt.
cukier	1/2 szkl.
aromat waniliowy	1 łyżeczka
mąka	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
śmietana kremówka	250 ml.

Mus

czekolada gorzka	100 gram
czekolada mleczna	100 gram
śmietana kremówka	100 ml.
żółtko jajek	3 szt.
białko	3 szt.
masło	1 łyżka (miękkie)
woda	4 łyżki
cukier puder	1/2 szkl.

Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
woda	1 i 1/2 łyżki

Dodatkowo

pralinki kawowe lub czekoladowe	1 opakowanie (trufle)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Spód: ciastka i roztopione (ostygnięte) masło wrzucić do miski i zblendować. Powinna powstać konsystencja mokrego piasku. Wyłożyć na tortownicę wyłożoną pergaminem. Wstawić do lodówki.

2. Sernik: wszystkie składniki wrzucić do miski i miksować tylko do połączenia się składników. Nie za długo, bo sernik napowietrzy się. Na spód ciasteczkowy ułożyć trufelki Na to wylać masę serową. Do piekarnika wstawić żaroodporne naczynie z wodą na najniższym szczeblu. Nad tym, wyżej wstawić sernik do nagrzanego piekarnika do 160 stopni na ok. 50 min. Po tym czasie wyłączyć piekarnik i lekko uchylić. Po 20 min. wyciągnąć sernik i postawić w chłodnym miejscu do ostygnięcia.

3.Mus: w garnuszku umieścić czekoladę, masło i wodę. Rozpuścić w kąpieli wodnej, aż masa będzie gładka. Zostawić do przestudzenia.

4. Białka ubić na sztywno. Pod koniec ubijania dodawać stopniowo cukier puder. Do masy czekoladowej wbijać żółtka. Wymieszać rózgą kuchenną. Dodać ubite białka. Delikatnie wymieszać. W oddzielnej misce ubić śmietanę kremówkę (sztywno). Dodać do masy. Również delikatnie wymieszać, ale dokładnie. Żelatynę rozpuścić w wodzie i odstawić na 10 min. Po tym czasie wstawić do mikrofalówki na 3-4 sekundy (nie może dojść do wrzenia). Dodać do musu i wymieszać. Wylać na ostygnięty sernik i wstawić do lodówki na noc lub dzień.