

Sernik „domek Baby Jagi”



ANIA13152



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	4
margaryna lub masło	250 g
rum	1 łyżka
łyżki gorzkiego kakao	2 łyżki
czekolada	2 tabliczki
wiórki kokosowe	4 łyżki
herbatniki	10 opakowań
twaróg	500 g (półtłusty)
cukier	1 drobny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żółtka utrzyj z cukrem na puszystą pianę.
2. Margarynę lub masło zmiksuj, dodaj ser i jeszcze raz dokładnie zmiksuj.
3. Do masy serowej dodaj ubite żółtka i rum, delikatnie wymieszaj. Podziel masę na dwie równe części, do jednej z nich dodaj kakao.
4. Na tacy, blaszce do pieczenia albo półce z lodówki ułóż folię spożywczą. Na folii rozłóż w trzech rzędach herbatniki (krótszym bokiem do siebie, czyli poziomo).
5. Używając długiego noża rozsmaruj na herbatnikach masę kakaową.
6. Ułóż drugą warstwę herbatników (ale tym razem środkowy rząd herbatników ułóż pionowo, dzięki temu łatwiej będzie złożyć domek) i rozsmaruj na nich jasną masę serową.
7. Pomagając sobie folią, złóż ciasto tak, by powstał spadzisty daszek. Wstaw na chwilę do lodówki, żeby stężało.
8. Pokruszoną czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Polej sernik czekoladą i posyp wiórkami kokosowymi. Odstaw na godzinę lub dwie do lodówki, aby herbatniki zmiękły.