

Sernik czekoladowy z ciasteczkami i bitą śmietaną.



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Masa serowa

ser biały	(w wiadereczku) 1 kg
cukier	1 szklanka
masło lub margaryna	15 dag
jajko	5 sztuk
cukier waniliowy	1 sztuka
kakao	3 kopiaste łyżki
budyń waniliowy	2 sztuki

Krem śmietankowy

śmietana kremówka	30 % 330 ml
cukier puder	2 łyżeczki
kakao	1-2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 kopiaste łyżki
gorąca woda	5 łyżek

Dodatkowo

biszkopty okrągłe	około 20 dag
ciasteczka czekoladowe	okrągłe, kruche w czekoladzie około 20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Masa serowa: Masło lub margarynę ucieramy z cukrem, cukrem waniliowym na puszystą masę, następnie wbijamy po jednym jajku i ucieramy, następnie wsypujemy budynie w proszku i dodajemy ser, dokładnie ucieramy. Na koniec dodajemy kakao i dokładnie mieszamy. Blaszkę o wymiarach około 24 cm x 35 cm wykładamy papierem do pieczenia, następnie dno blaszki wykładamy biszkoptymi, a na biszkopty równomiernie masę serową.
2. Pieczenie: Sernik pieczemy w temperaturze 170 stopni przez około 60-70 minut do zrumienienia. Upieczony dokładnie studzimy. Wystudzony kroimy na takie kawałki jakie chcemy podać. Ja sernik studzę w piekarniku, a następnie zimny przekładam do lodówki.
3. Krem śmietankowy: Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie i studzimy. Schłodzoną śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno, dodajemy kakao i cukier puder do smaku i ubijamy, na koniec dodajemy żelatynę i dokładnie ubijamy. Śmietankę przekładamy do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką. Następnie wyciskamy na pokrojonym serniku.
4. Dekorowanie i podanie: Ciasteczka kruszymy i dekorujemy nimi sernik. Tak wykonany sernik jest gotowy do podania. Smacznego życzę.