Jagodowo-czekoladowy sernik

MYSZA75

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Składniki na spód:

ciastka	160 gramów
masło 82%	50 gramów

Składniki na masę serową:

twaróg	1 kilogram
budyń	1 opakowanie
śmietana 30%	250 mililitrów
cukier	1 szklanka
jajko	4 sztuki
jogurt grecki	125 mililitrów

Dodatkowo:

czekolada	100 gramów
jagody	30 dag
budynie śmietnkowe	1 łyżka

Składniki na polewę jagodową:

galaretka jagodowa	0.5 opakowania
jagody	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód: Ciastka rozdrabniam blenderem, przekładam do miski i dodaję roztopione masło ciepłe i mieszam. Formę o średnicy 23 cm jej dno wykładam papierem do pieczenia. Przekładam masę ciasteczkową i ugniatam palcami. Wstawiam do nagrzanego piekarnika do temperatury 180 stopni na pięć minut, wyjmuję i studzę.
Masa serowa: Ser mielę dwukrotnie, przekładam do misy, dolewam 1/2 szklanki śmietany kremówki, jogurt, cukier i mieszam mikserem dosłownie chwilę. Wbijam jajka i dalej mieszam, na końcu dodaję budyń. Masy nie wyrabiam długo, żeby się nie napowietrzyła. Dziele ją na trzy części. Do pozostałej śmietany kremówki 125 ml dodaję połamaną czekoladę gorzką i podgrzewam ale nie gotuję. Chwilę odstawiam i mieszam aż czekolada się rozpuści. Jak przestygnie dodaję do jednej części sera. Jagody miksuję blenderem i dodaję z łyżką budyniu do drugiej części sera. Na ciasteczkowy spód wykładam masę czekoladową, na nią delikatnie wylewam łyżką masę jagodową, i na końcu masę białą. Sernik wstawiam do nagrzanego piekarnika termoobieg do temperatury 180 stopni na 20 minut, zmniejszam na 135 stopni i piekę jeszcze około 55 minut aż się zetnie środek. Uchylam drzwiczki i studzę. Jak będzie zimny wkładam do lodówki.
Polewa jagodowa: Galaretkę rozpuszczam w 1/2 szklance gorącej wody i studzę. Połowę jagód miksuję blenderem i dodaję do galaretki. Jak lekko stężeje wylewam na sernik, dekoruje resztą jagód i wstawiam do całkowitego stężenia do lodówki.