Sernik jagodowo-czekoladowy

VIOLETOWEKUCHARZENIE

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Składniki spód:

ciasteczka typu Oreo	250 gramów
masło/margaryna	70 gramów

Masa serowa:

zmielony twaróg	1 kilogram
jajko	4 sztuk
biała czekolada	100 gramów
cukier	0.5 szklanki
mleko w proszku	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
śmietana 30%	0.5 szklanki
wiórki kokosowe	0.5 szklanki
jagody	1 szklanka

Polewa:

biała czekolada	100 gramów
śmietana 30%	0.25 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód:
Ciastka Oreo umieszczamy w blenderze lub malakserze. Rozdrabniamy na gładki pył. Masło rozpuszczamy w mikrofali lub na ogniu, ciepłe wlewamy do ciastek i mieszamy, aby ciastka połączyły się z masłem.
Mokrą masą ciastkową wykładamy spód tortownicy o średnicy 24 cm. Tortownicę wcześniej smarujemy margaryną i wykładamy papierem do pieczenia (tylko spód). Wstawiamy na kilka minut do lodówki.
Masa serowa:
Piekarnik nastawiamy na temperaturę 180 stopni C (bez termoobiegu).
Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, studzimy. Do misy miksera wykładamy ser z wiaderka, dosypujemy cukier i miksujemy do połączenia składników. Następnie wsypujemy mleko w proszku oraz mąkę ziemniaczaną. Kolejno wbijamy po jednym jajku i czekamy aż połączą się z masą. Wyłączamy mikser.
Do rozpuszczonej i lekko przestudzonej czekolady wlewamy 4 łyżki masy serowej, energicznie mieszamy trzepaczka aby czekolada się nie zważyła. Zahartowaną czekoladę przelewamy do masy serowej, delikatnie miksujemy. Wlewamy śmietanę kremówkę oraz wsypujemy wiórki kokosowe. Na końcu wsypujemy umyte i osuszone jagody. Mieszamy łyżką.
Gotową masę serową przelewamy na spód. Piekarnik zmniejszamy do temperatury 120 stopni C (bez termoobiegu). Na dnie piekarnika ustawiamy foremkę z wrzątkiem. Wyżej wstawiamy tortownicę z ciastem. Ciasto pieczemy przez 60 minut. Po tym czasie z piekarnika wyjmujemy blaszkę z wodą oraz włączamy termoobieg. Pieczemy jeszcze 30 minut. Po upieczeniu studzimy przy uchylonych drzwiczkach.
Polewa:
Po wystudzeniu przygotowujemy polewę. Białą czekolady rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Dolewamy śmietanę i energicznie mieszamy do połączenia się składników. Gotujemy na para około 5 minut. Przelewamy jeszcze ciepła na wierzch sernika, wygładzamy. Boki obsypujemy wiórkami kokosowymi. Sernik chłodzimy kilka godzin w lodówce.