

Sernik z gorzką czekoladą



ANETA61



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	115 g
jajko	2 szt
gorzka czekolada	125 g
śmietana 30%	125 ml
digestive ciasteczka	125 g
masło stopione	70 g
ser biały	500 (zmielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

NA SPÓD: Ciastka digestive kruszymy lub mielimy na proszek blenderem, dodajemy stopione masło. Układamy w foremce o średnicy 20 cm wyłożonej papierem, schładzamy.

MASA: Ser miksujemy z cukrem na gładko, dodajemy czekoladę, stopioną na parze i ostudzoną, jaja, kremówkę. Dokładnie miksujemy. Masa powinna być gładka i jednolita. Wylewamy na schłodzony spód. Pieczemy w 160 stopniach przez około 1,5 godziny (u mnie wystarczyła 1 godzina i 15 minut). Najlepiej włożyć na całą noc do lodówki.