

Sernik Zebra na kruchym spodzie



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód:

mąka pszenna	1 szklanka
cukier waniliowy	1 łyżka
masło	10 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	1 łyżka
śmietana 18-procentowa	1 łyżka
jaja	1 sztuka
masa	
cukier	1/2 szklanka
masło	4 łyżki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
jaja	6 sztuk
budyń śmietankowy	2 łyżki
sól	do smaku
gorzka czekolada	150 g
mleczna czekolada	100 g
twaróg	60 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód: Z podanych składników zagnieść kruche ciasto. Włożyć na pół godziny do lodówki.

Masa: Żółtka utrzeć z cukrami, dodać masło, znów utrzeć. Połączyć z proszkiem budyniowym i twarogiem. Podzielić na dwie równe porcje.

Czekoladę roztopić w kąpieli wodnej.

Do jednej części dodać roztopioną lekko ostudzoną czekoladę.

Białka ubić ze szczyptą soli. Podzielić na 2 części. Delikatnie wymieszać z jasną i ciemną masą serową

Blaszkę wyłożyć pergaminem, położyć rozwałkowane ciasto. Następnie wykładać po 2 łyżki jasnej i ciemnej masy na przemian.

Wstawić do nagrzanego piekarnika do 170°C i piec ok. 1 godziny.