Sernik ze śliwkami suszonymi w rumie na spodzie brownie

smakujmy

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

spód: -
gorzka czekolada - 60 g
masło - 50 g
cukier - 40 g
mąka - 30 g
jajko - 1 szt.
sól - szczypta
warstwa śliwkowa: -
suszone śliwki - 20 dag
rum - 4 łyżka
masa serowa: -
ser biały - 75 dag
masło miękkie - 80 g
kwaśna śmietana - 1/2 szklanka
cukier - 23 dag
jajka - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki kroimy w paseczki i zalewamy rumem. Odstawiamy na około 30 minut od czasu do czasu mieszając, by śliwki "wpiły" cały alkohol.
Czekoladę łączymy z masłem i rozpuszczamy je w kąpieli wodnej. Kiedy masa odrobinę przestygnie dodajemy cukier, sól, i jajko i dokładnie mieszamy aż cukier się rozpuści. Na koniec dodajemy mąkę i miksujemy do chwil, aż ciasto będzie jednolite.
Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. Tortownicę o średnicy 20 cm wykładamy papierem do pieczenia (boki wypuszczając poza obręcz) i wykładamy ciasto. Podpiekamy je około 12 minut. Po wyjęciu spodu, temperaturę w piekarniku zmniejszamy do 170 stopni.
Wszystkie składniki masy serowej umieszczamy w misie miksera i miksujemy na średnich obrotach około 2 minuty.
Na czekoladowym spodzie umieszczamy śliwki a następnie delikatnie wylewamy na nie masę serową. Sernik pieczemy 30 minut (w 170 stopniach) a następnie zmniejszamy temperaturę do 120 stopni i pieczemy jeszcze 50 minut.
Przestudzony sernik wstawiamy na kilka godzin do lodówki, a następnie posypujemy go kakao.