Ciasto szachownica z serem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 20 porcji

Składniki:

Biszkopt -
jaja - 4 szt.
cukier - 3/4 szklanka
mąka tortowa - 3/4 szklanka
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
kakao - 2 łyżka
sól - szczypta
Masa serowa -
ser mielony z wiaderka - 1 + 1/2 kg
jaja - 6 szt.
masło - 20 dag
cukier - 1 szklanka
budyń śmietankowy - 1 opakowanie
otarta skórka z pomarańczy - 2 łyżeczka
polewa czekoladowa gotowa - 1 opakowanie
czekolada gorzka - 5 dag

Dodatkowe info:

Sernik ozdobić według uznania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier. Ciągle ubijając dodawać po 1 żółtku. Mąki wymieszać z kakao i proszkiem do pieczenia, przesiać, połączyć z masą jajeczną, delikatnie mieszając.Ciasto wylać do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 27/38 cm. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 15 minut w temp 180 stopni.

KROK 2: Masa serowa: Miękkie masło z cukrem i żółtkami utrzeć, dodać ser, budyń, dokładnie zmiksować. Pod koniec wmieszać sztywno ubitą pianę z białek i otartą skórkę z pomarańczy.

KROK 3: Upieczone zimne ciasto pokroić wzdłuż na 9 pasków. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia. Na dnie ułożyć 5 pasków ciasta, zalać masą serową. Pozostałe paski biszkoptu ułożyć

na przemian i wyłożyć pozostały ser. Piec w temp 180 stopni około 1 godziny.

KROK 4: Zimny sernik oblać polewą czekoladową i posypać tartą czekoladą.