



Izaura - sernik


 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 12 porcji

Składniki:

ciasto: -

masło lub margaryna - 250 g

cukier - 1 szklanka

cukier waniliowy - 3 łyżeczka

woda zimna - 6 łyżka

jajka - 4 szt.

kakao ciemne - 3 łyżka

mąka pszenna - 1 i 1/3 szklanka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

Masa serowa: -

twaróg trzykrotnie mielony - 1 kg

jajka - 5 szt.

budyń waniliowy - 1 opakowanie

cukier - 1 szklanka

cukier waniliowy - 3 łyżeczka

Dodatkowo: -

czekolada deserowa - 200 g

śmietanka 30% lub mleko - 60 ml

Dodatkowe info: Czas przygotowania około 60 minut + czas pieczenia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło lub margarynę pokroić na kawałki włożyć do garnka, dodać cukier, cukier waniliowy, kakao wlać 6 łyżek zimnej wody, mieszając gotować około 5 minut. Wystudzić i wymieszać z żółtkami. Następnie połączyć z mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia, połączyć z ubitą na sztywno pianą z białek. Masę przelać do większej blaszki wyłożonej papierem do pieczenia.

Masa serowa:

Masło utrzeć z cukrem wymieszanym z cukrem waniliowym i żółtkami, dodając porcjami mielony ser, na koniec wymieszać z budyniem waniliowym i połączyć z ubitą na sztywno pianą z białek.

Masę serową wyłożyć na ciasto kupkami czyli rozkładać porcje sera na cieście. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 60 minut. Po upieczeniu ciasto wystudzić i poleać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą lub polewą czekoladową.

Smacznego.