Puszysty sernik z czekoladową pianką

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

110 min | średni | 10 porcji

Składniki:

CIASTO KRUCHE: -
mąka krupczatka - 1 szklanka
mąka ziemniaczana - 3 łyżka
cukier puder - 4 łyżka
masło - 15 dag
żółtka - 2 szt.
kakao - 1 łyżka
śmietana gęsta - 1 łyżka
MASA SEROWA -
ser twarogowy - 1 kg
jajka - 7 szt.
budyń śmietankowy - 2 szt.
cukier - 1 + 1/2 szklanka
śmietana - 1/2 szklanka
olej - 1/2 szklanka
mieszanka keksowa - 5 dag
rodzynki - 2-3 łyżka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
aromat cytrynowy - 1/2 łyżeczka
aromat pomarańczowy - 1/2 łyżeczka
sól - szczypta
PIANKA CZEKOLADOWA -
śmietana kremówka - 1 szklanka
śmietana 18 proc - 3 łyżka
czekolada deserowa - 10 dag
żelatyna - 3 łyżeczka
cukier puder - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:
Przesiane mąki z kakao posiekać z zimnym masłem, dodać cukier puder, śmietanę, szczyptę soli, żółtka i zagnieść ciasto.

KROK 2: Zawinąć, odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny.

KROK 3: Masa serowa:
Ser z olejem, budyniem i śmietaną dokładnie zmiksować.

KROK 4: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, dodając stopniowo cukier. Następnie ciągle ubijając dodawać po 1 żółtku (tak jak na biszkopt) Masę jajeczną połączyć z serem,

dodać bakalie, aromaty, wymieszać.

KROK 5: Ciasto rozwałkować i włożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 25/25 cm. Nakłuć widelcem i wylać masę serową. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 1 godziny w temp 180 stopni.

KROK 6: Pianka czekoladowa: Żelatynę wymieszać z 4 łyżkami zimnej wody, gdy napęcznieje, podgrzać. Czekoladę połamać (odłożyć 2 kostki) włożyć do rondelka, połączyć z 3 łyżkami śmietany 18% i podgrzewając, rozpuścić (nie zagotować). Wymieszać z płynną żelatyną. Mocno schłodzoną śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem, dodać płynną, przestudzoną czekoladę, delikatnie wymieszać. Piankę wyłożyć na zimny sernik, posypać startą na tarce pozostałą czekoladą.

KROK 7: Sernik ozdobić według uznania. Odłożyć w chłodne miejsce.