Sernik czekoladowy z masłem orzechowym

FAMILY

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

8 porcji

Składniki:

Spód: -
herbatniki czekoladowe - 160 g
orzechy - 20 g
masło orzechowe - 1 łyżka
mleko - 4 łyżka
Sernik: -
serek waniliowy / twaróg zmielony - 1 kg
napój czekoladowy w proszku - 70 g
jaja - 3 szt.
masło orzechowe - 2,5 łyżka
budyń waniliowy - 2 łyżka
Polewa czekolada: -
czekolada gorzka 50% -
śmietana 30% - 60 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Spód:
Herbatniki z orzechami rozdrobnić prawie na pył. Dodać masło orzechowe i mleko. Wilgotnym piaskiem wyłożyć spód tortownicy.
Sernik:
Serek wymieszać z napojem czekoladowym i budyniem. Masło orzechowe wymieszać z kilkoma łyżkami serka i dodać do reszty masy serowej.
Jajka ubić na puch, delikatnie wymieszać z serkiem. Masę serową wylać na spód ciasteczkowy. Piec w 170 C ok. 60 minut.
Polewa:
Lekko zagotować śmietankę, dodać rozdrobnioną czekoladę. Po chwili wszystko mieszać do przestudzenia. Ostudzony sernik polać polewą czekoladową.