



Sernik czekoladowy z masłem orzechowym


 FAMILY

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 8 porcji

Składniki:

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