




Sernik królewski z czekoladą

 Paulina Jasińska

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 2 szklanka

kakao - 5 łyżka

masło - 250 g

cukier - 3/4 szklanka

żółtka - 2 szt.

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

jogurt naturalny lub śmietana - 1 łyżeczka

Masa serowa: -

twaróg zmielony - 1 kg

jaja - 5 szt.

cukier - 3/4 szklanka

budyń śmietankowy - 35 g

miękkie masło - 100 g

Polewa: -

czekolada kuwertura mleczna - 150 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:

Sypkie składniki wymieszaj w misce, posiekaj masło i dodaj żółtka. Wyrób ciasto na jednolitą masę. Następnie podziel ciasto na dwie części. Jedną częścią wylep dno blachy wyłożonej papierem do pieczenia. Drugą połowę schowaj do lodówki. Spód podpiecz 15 min. w 180 stopniach C.

KROK 2: Masa serowa:

Miękkie masło utrzyj z cukrem, dodaj jajka cały czas miksując. Następnie dodaj zmielony twaróg i miksuj do jednolitej konsystencji. na koniec dodaj budyń i zmiksuj do połączenia.

KROK 3: Masę serową wylej na podpieczony spód, na wierzch zetrzyj lub pokrusz drugą połowę ciasta. Ciasto piecz przez około 60 min. w temp. 170 stopni C

KROK 4: Gotowe ciasto polej roztopioną w kąpeli wodnej kuwerturą mleczną. Na wystudzoną polewę można też zetrzeć na tarce resztę kuwerty.