





Sernik na pysznym spodzie

 Ziemowit Lemon

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

kruche ciasto: -

mąka pszenna typ 550 - 2 szklanki
- 300 g

masło - 150 g

cukier puder trzcinowy - 4 łyżki - 60 g

jajo - 1 sztuka - 50 g

aromat waniliowy - 1 łyżeczka

masa serowa (produkty w temperaturze pokojowej): -

twaróg tłusty ok. - 900 g

cukier trzcinowy - 1/2 szklanka

skrobia ziemniaczana - 1 łyżka
jaja - 3 szt.

śmietana 18 % - 250 g

biała czekolada - 200 g

polewa: -

biała czekolada - 100 g

śmietana 30 % - 50 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki ciasta kruchego włożyć do miksera i pociąć nożem do mięsa. Następnie wyłożyć na blat i zagnieść szybko ciasto, następnie je rozwałkować na okrąg większy niż blacha i wyłożyć ciasto na spód i dość wysokie brzegi. Zapiec ciasto w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni góra-dół przez 10 minut. Wyłożyć i wystudzić.

KROK 2: Twaróg mielimy 3 razy w maszynce do mięsa.

KROK 3: Piekarnik rozgrzewamy do 160 stopni C góra-dół. Na dno piekarnika wykładamy naczynie żaroodporne z wrzącą wodą.

KROK 4: Do miski miksera wkładamy zmielony twaróg, cukier, skrobię ziemniaczaną (lub budyń) i miksujemy na małych obrotach aż składniki się połączą ok. 3 minuty.

KROK 5: Następnie dodajemy po jednym jajku cały czas miksując ok pół minuty na jedno jajo.

KROK 6: W rondelku podgrzewamy śmietanę i wrzucamy połamaną czekoladę. Mieszamy do rozpuszczenia czekolady, lekko strudzimy ale aby była jeszcze płynna. Wlewamy ją do masy serowej miksując na wolnych obrotach.

KROK 7: Masę przelać na kruche ciasto, włożyć do piekarnika i piec ok. 60-70 min. Wyłączyć piekarnik, ale nie wyciągać jeszcze sernika przez około pół godziny. Następnie otworzyć piekarnik i wystudzić sernik.

KROK 8: W kąpieli wodnej rozpuszczamy czekoladę ze śmietanką i polewamy lejącą się czekoladą sernik.