Sernik na spodzie z delicjami

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

16 porcji

Składniki:

- twaróg trzykrotnie mielony - 1 kg
- cukier - 200 g
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana 18% gęsta - 600 ml
- jajka - 5 szt.
- dodatkowo; delicje duża paczka - 1 opakowanie
- polewa; czekolady - 200 g
- mleko - 6 -7 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Spód tortownicy o średnicy 24 cm wykładamy papierem do pieczenia.
Następnie na spodzie rozkładamy delicje o smaku dowolnym(u mnie o smaku pomarańczowym).
Twaróg sernikowy trzykrotnie mielony wykładamy do miski miksera, dodajemy cukier oraz cukier waniliowy , mieszamy.
Cały czas miksując do masy dodajemy śmietanę oraz po jednym jajku.
Na koniec do masy sernikowej dodajemy budynie i miksujemy do połączenia składników.
Tak przygotowaną masę przekładamy do przygotowanej wcześniej tortownicy z delicjami.
Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy 60 minut.
Po upieczeniu sernik zostawiamy w piekarniku przynajmniej na 3 godziny.
Po tym czasie wyjmujemy sernik z piekarnika i odstawiamy do całkowitego wystudzenia.
Po całkowitym wystudzeniu sernik polewamy rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą.