





Sernik wiedeński


 minieko

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

Warto wiedzieć:

 115 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

Twaróg od gospodarza - 1 kg
Jaja ekologiczne lub od kur z wolnego wybiegu - 8 szt.

Cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka

Cukier - 190 g

Masło - 125 dag

Budyń waniliowy bez cukru - 1 opakowanie

Śmietana 30% - 120 ml

Czekolada gorzka (minimum 70% kakao) - 150 g

Dodatkowe info:

Przechowywać w lodówce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jeżeli macie zwykły twaróg należy go zmielić trzykrotnie. Prawdziwego od gospodarza z reguły nie trzeba.

KROK 2: Masło roztopić w rondelku i odstawić do wystudzenia.

KROK 3: Żółtka oddzielić od białek i zmiksować je z cukrami na puszystą masę.

KROK 4: Cały czas miksując dodawać ser i proszek budyniowy.

KROK 5: Na końcu dodać masło i ponownie zmiksować.

KROK 6: Białka ubić na sztywno i dodawać delikatnie do masy mieszając szpatułką.

KROK 7: Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia, boki wysmarować masłem i piec przez 55min w piekarniku rozgrzanym do 170*.

KROK 8: Posiekaną czekoladę rozpuścić w 120ml śmietanki i połączyć z wystudzonym sernikiem.