Sernik z czekoladą

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 1 + 1/2 szklanka
masło - 15 dag
cukier puder - 1/2 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
cukier waniliowy - 1 łyżka
żółtka - 2 szt.
Masa serowa: -
ser biały z wiaderka - 1/2 kg
jajka - 3 szt.
budyń śmietankowy - 1 szt.
olej - 1/4 szklanka
cukier waniliowy - 1 łyżka
cukier - 2/3 szklanka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
czekolada gorzka - 5 dag
czekolada mleczna - 5 dag
Pozostałe składniki: -
polewa czekoladowa lub czekolada deserowa - 1 opakowanie
płatki białej czekolady - trochę
kropelki czekoladowe - trochę
kakao słodkie - 3 łyżka
bułka tarta - trochę

Dodatkowe info:

Sernik z czekoladą jest bardzo smaczny i oryginalny. Czekolada, skórka pomarańczowa i ser to dobre połączenie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem waniliowym i cukrem pudrem. Posiekać z masłem dodać żółtka i zagnieść ciasto. Odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny.

KROK 2: Masa serowa. Jajka z cukrem i cukrem waniliowym ubić jak na biszkopt. Ser zmiksować z olejem i budyniem, połączyć z jajkami, dodać skórkę pomarańczową, pokrojoną w kotkę czekoladę, delikatnie wymieszać.

KROK 3: Dno tortownicy o średnicy 22 cm wyłożyć papierem do pieczenia a boki posmarować masłem i posypać bułką tartą. Ciasto podzielić na 2 części i rozwałkować.

KROK 4: 1 krążkiem wyłożyć dno tortownicy, posypać słodkim kakao, wyłożyć masę serową.

KROK 5: Po wierzchu ser posypać słodkim kakao i przykryć drugim krążkiem ciasta.

KROK 6: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 50 minut.

KROK 7: Zimny sernik oblać polewą i ozdobić według uznania.