


Sernik z dwiema polewami czekoladową i białą


 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 12 porcji

Składniki:

składniki na ciasto: -

mąka pszenna - 500 g

jajka (same żółtka) białka odłożyć do masy serowej - 2 szt.

śmietana gęsta - 3 łyżka

cukier drobny - 3 łyżka

masło - 200 g

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

kakao ciemne (duże) - 3 łyżka

masa serowa: -

twaróg zmielony sernikowy - 1 kg

jajka - 5 szt.

cukier (z czubkiem) - 1 szklanka

cukier waniliowy - 15 g

masło - 200 g

budyń śmietankowy bez cukru - 60 g

Dodatkowe info:

Serniki to ciasto numer 1 w mojej rodzinie. Staram się, aby zawsze coś dodać innego. Inny wygląd, trochę inny smak, a co do jednego to musi być kakaowy spód i kakaowa kruszonka. Dlatego moje serniki czasami są podobne do siebie wyglądem, ale w smaku się różnią. Ten serniczek jest kremowy, puszysty, delikatny i bardzo smaczny. Jest polany rozpuszczonymi w kąpieli wodnej czekoladami mleczną i białą. Polecam

czas przygotowania do 60 minut + czas pieczenia 60 minut

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać do miski razem z proszkiem do pieczenia, dodać pokrojone na kawałki zimne masło, cukier, śmietanę oraz kakao zagnieść szybko jednolite ciasto, podczas zagniatania dodać żółtka. Po wyrobieniu ciasto podzielić na dwie kule, jedną owinąć folią spożywczą i włożyć do zamrażarki, a drugą rozłożyć na spód tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Następnie spód ponakłuwać widelcem i włożyć do lodówki do schłodzenia na około 15 minut. po czym wyjąć z lodówki.

KROK 2: W międzyczasie przygotować masę serową. Białka oddzielić od żółtek. Żółtka zmiksować razem z cukrem i cukrem waniliowy

do białości. Nie przerywając miksowania dodać rozpuszczone, wystudzone masło, proszek budyniowy oraz porcjami dodawać twaróg. Miksować do połączenia składników. Białka ubić na sztywną masę ze szczyptą soli dodając 2 białka pozostawiane z ciasta kruchego (to razem będzie 7 białek). Ubite białka już nie miksując tylko łyżką drewnianą połączyć z masą serową.

KROK 3: Tak przygotowaną masę serową przełożyć na przygotowany spód. Na wierzch zetrzeć na dużych oczkach tarki ciasto z zamrażarki.

KROK 4: Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 60 minut. Po upieczeniu piekarnik wyłączyć uchylić drzwiczki piekarnika i studzić sernik około 30 minut, po czym wyjąć i odłożyć do wystudzenia.

KROK 5: Czekoladę mleczną jak i białą rozpuścić osobno w kąpieli wodnej, dodając do każdej po 3 duże łyżki śmietany 30 %. Po całkowitym rozpuszczeniu czekoladami połączyć sernik i odłożyć do całkowitego wystudzenia.