

## Sernik czekoladowy na zimno

### Składniki:

- 20 herbatników maślanych
- 330 ml śmietany kremówki 30%
- 2 tabliczki czekolady mlecznej
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 kg twarogu półtłustego
- 3 łyżki żelatyny (1/3 szklanki wody do żelatyny)
- płatki migdałowe do posypania wierzchu



### Wykonanie:

Twaróg przeciskamy przez praskę lub mielimy w maszynce dwa razy. Czekoladę mleczną rozpuszczamy w kąpeli mlecznej i odstawiamy żeby nieco ostygła. 3 łyżki żelatyny rozpuszczamy w 1/3 szklanki gorącej wody i zostawiamy, aby nieco ostygła. Na blaszkę o wymiarach około 40 x 24 cm (może być wyłożona papierem do pieczenia ale nie koniecznie) wykładamy herbatniki maślane. Do miski dajemy twaróg, który wcześniej przecisnęliśmy przez praskę i mikserem miksujemy razem z połową cukru pudru, tak żeby pozbyć się grudek i zrobiła się jednolita masa. Następnie ubijamy śmietanę. Aby ubić bitą śmietanę musi ona być zimna i wyciągamy ją z lodówki przed samym ubijaniem. Na koniec ubijania śmietany dodajemy pół szklanki cukru pudru i jeszcze chwilę ubijamy. Teraz znowu bierzemy ser i miksujemy mikserem dodając ubitą śmietanę. Następnie dodajemy przestudzoną żelatynę i wszystko dobrze miksujemy do połączenia się składników. Na koniec dodajemy rozpuszczoną w kąpeli wodnej czekoladę i miksujemy tylko tyle i ile potrzeba do połączenia się składników. Tak przygotowaną masę serową wykładamy na wcześniej przygotowaną blaszkę wyłożoną herbatnikami. Masę rozprowadzamy równomiernie po całej powierzchni blaszki. Wierzch posypujemy prażonymi migdałami lub np. wiórkami czekolady.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

