

## Sernik szachownica

### Składniki na biszkopt:

7 jajek  
1 szkl. cukru  
1 szkl. mąki pszennej  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
2 łyżki kakao

### Składniki na masę serową:

2 kg sera półtłustego  
8 jajek  
2 szklanki cukru pudru  
200 g masła  
2 budynie waniliowe  
6 kropli olejku waniliowego

### Składniki na polewę czekoladową:

2 tabliczki czekolady mlecznej  
4-5 łyżek mleka



### Wykonanie:

Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać pojedynczo żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać przesianą mąkę pszenną proszek do pieczenia i kakao. Delikatnie wszystko wymieszać ręcznie bez użycia miksera. Ciasto wylać do foremki o wymiarach 38-24 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 20 min w temperaturze 170- 180°C. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym zamkniętym piekarniku. Następnie wyciągamy z blaszki i zostawiamy do ostudzenia.

Ser mielimy lub przyciskami przez praskę dwa razy. Następnie ucieramy masło, do którego dodajemy cukier puder, żółtka jaj oraz budyń. Do tak przygotowanej masy stopniowo dodajemy ser. Gdy masa zrobi się gładka, dodajemy wcześniej ubitą pianę z białka jaj i wszystko ze sobą łączymy.

Biszkopt tnijemy na 7 równych pasków wzdłuż foremki. Do foremki wyłożoną papierem do pieczenia wykładamy 4 paski biszkoptu robiąc odstępy równe, wielkości pasków biszkoptów. W wolne odstępy, które zrobiliśmy nakładamy masę serową do wysokości biszkoptu. Teraz w miejsca gdzie nakładaliśmy masę serową kładziemy paski biszkoptu. I znowu wolne miejsca

nakładamy masę serową ładnie przykrywając paski biszkoptu i wszystko wyrównując. Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 45 min. Po upieczeniu sernik zostawiamy w wyłączonym piekarniku przez 10 min. Następnie uchylamy piekarnik i studzimy przez następne 10min. Na koniec otwieramy piekarnik do końca i studzimy w nim jeszcze przez około 20 min.

W podgrzanym mleku roztopiamy czekoladę, do całkowitego połączenia się z mlekiem. Jak czekolada będzie szklista wlewamy na ciasto i równomiernie rozprowadzamy.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

