

Serniczek śmietniczek

Składniki na masę serową:

- 1 kg sera twarogowego z wiaderka
- 200 g śmietany kwaśnej 18%
- 130 g cukru pudru
- kilka kropel aromatu waniliowego
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na poncz do biszkoptów:

- 4 łyżeczki kawy
- 250 ml wrzątku

Dodatki do masy serowej:

- 100 g herbatników czekoladowych
- 6 szt. cukierków kasztanków lub innych
- 100 g żurawiny lub rodzynek

Spód sernika

- 250 g biszkoptów podłużnych

Posypka na wierzch:

- 100 g wafelków czekoladowych

Wykonanie:

Foremka i spód sernika

Do miseczki wsypujemy kawę i zalewamy wrzątkiem. Zostawiamy do wystudzenia.

Foremkę, o wymiarach **24x38 cm**, wykładamy papierem do pieczenia. Każdy biszkopt namaczamy w kawie i układamy na spód blaszki tak, żeby wypełniły cały spód blaszki. W razie potrzeby docinamy biszkopty. Foremkę odstawiamy do późniejszego wykorzystania.

Przygotowanie dodatków

Herbatniki czekoladowe łamiemy na małe kawałki. Cukierki kasztanki lub inne czekoladowe cukierki tnijemy na mniejsze części. Herbatniki, cukierki i żurawinę wsypujemy do miseczki i wszystko razem mieszamy. Odstawiamy do późniejszego wykorzystania.



Masa serowa

Do miseczki dajemy 3 łyżki żelatyny, zalewamy 100 ml wrzątku i zostawiamy do napęcznienia. Następnie wszystko mieszamy, aż żelatyna się rozpuści i zostawiamy do wystudzenia. Podczas studzenia warto przemieszać parę razy żelatynę, żeby nie robiły się grudki.

Do miski przekładamy ser twarogowy z wiaderka, dodajemy cukier puder, śmietanę 18% i ucieramy na gładką masę. W trakcie mieszania dodajemy kilka kropel aromatu waniliowego. Następnie małym strumieniem, wlewamy wystudzoną żelatynę i wszystko dobrze, ale nie za długo miksujemy. Na koniec dodajemy wszystkie dodatki, które wcześniej przygotowaliśmy i już łyżką mieszamy dokładnie, żeby wszystko ładnie się rozprowadziło po masie serowej. Tak przygotowaną masę serową wykładamy na wcześniej przygotowane biszkopty i rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy.

Posypka z czekoladowych wafelków

Wafelki czekoladowe kroimy na małe kawałeczki i posypujemy nimi wierzch sernika. Dłonią lekko dociskamy, żeby wafelki dobrze przyległy do masy.

Ciasto wkładamy do lodówki, najlepiej na 12 godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

