

Sernik czekoladowy sen

Składniki na masę czekoladową:

- 1 kg twarogu sernikowego z wiaderka
- 2 czekolady mleczne (200 g)
- 2 czekolady gorzkie (200 g)
- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 2 łyżki kakao
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na spód ciasta:

- około 150 g herbatników czekoladowych
- 100 g marmolady truskawkowej lub innej

Dodatkowo:

- kawałek czekolady mlecznej i gorzkiej do dekoracji



Wykonanie:

Foremka i spód ciasta

Foremkę o rozmiarze 24x36 cm wykładamy papierem do pieczenia. Spód foremki wykładamy herbatnikami czekoladowymi. W razie potrzeby herbatnik docinamy tak, żeby pokryły cały spód foremki. Herbatniki smarujemy marmoladą.

Masa czekoladowa

Czekoladę mleczną i gorzką roztopiamy w kąpeli wodnej. Zostawiamy do wystudzenia.

W misce ubijamy śmietankę kremówkę na sztywno. Po ubiciu śmietanki stopniowo dodajemy twaróg sernikowy z wiaderka i wszystko dokładnie miksujemy. Dodajemy cukier puder i chwilę mieszamy. Następnie małym strumieniem dodajemy wystudzoną, ale płynną czekoladę i miksujemy do połączenia składników. Dodajemy jeszcze kakao i już tylko chwilę mieszamy. Na koniec dodajemy żelatynę rozrobioną we wrzątku, wystudzoną i wszystko bardzo dokładnie miksujemy. Zanim dodamy żelatynę do masy możemy ją wcześniej zahartować, czyli do żelatyny dodać około 2 łyżki masy, wymieszać je i następnie dodać taką żelatynę do masy. Masa gotowa.

Składamy ciasto

Do wcześniej przygotowanej foremki wykładamy masę czekoladową. Rozkładamy małymi porcjami po całej powierzchni foremki. Następnie ładnie równamy rozprowadzamy po całej powierzchni.

Na wierzch ciasta, obierkiem do warzyw, ścieramy kawałek czekolady mlecznej i gorzkiej.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

