



Marmurkowy sernik z posypką Oreo

Autor: Magdalena Wojtanowicz

Danie: **Deser,**

Osób: **12**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Tortownicę - spód wykładamy papierem do pieczenia.

Krok 2

Żelatynę rozpuszczamy. Herbatniki mielimy w blenderze a następnie dodajemy rozpuszczone masło lub margarynę - mieszamy i wykładamy nim spód tortownicy i częściowo boki. Wkładamy do lodówki.

Krok 3

Masę serową przekładamy do garnka, wlewamy śmietankę, dodajemy cukier wanilinowy i dokładnie mieszamy mikserem. Do masy serowej dodajemy żelatynę - nie musimy czekać aż przestygnie. Przelewamy połowę masy do drugiego garnka i dodajemy czarne kakao - dokładnie mieszamy. Następnie wykładamy łyżką na przemienne - nawet byle jak do tortownicy.

Krok 4

Wierzch wyrównujemy i posypujemy pokruszonymi - zmielonymi ciastkami oreo i wkładamy ponownie do lodówki do całkowitego stężenia na jakieś 2 godz.

Masa serowa:

1 kg twarogu sernikowego Mlekpól,

1 opak. 500 ml śmietanki 30% Łaciata,

2 opak. cukru wanilinowego,

4 łyżki cukru kryształu,

2 łyżki czarnego kakao ,

opakowanie 50 g żelatyny,

200 ml wrzątku do rozpuszczenia żelatyny

Spód:

300 g herbatników,

125 g masła lub margaryny,

2 płaskie łyżki czarnego kakao

Dodatkowo:

forma tortowa 28 cm,

papier do pieczenia