



Puszysty sernik z cytrynową nutką

Autor: Niezapominajka

Osób: 10

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

Przesianą mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem pudrem, kakao. Dodać masło, posiekać, połączyć z żółtkami i zagnieść ciasto.

Zawinąć w folię spożywczą, włożyć do lodówki na pół godziny.

Błazkę z bokami o wymiarach 21/33 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkować, ułożyć w formie, nakłuć widelcem.

Masa serowa

Do miski wbić całe jajka, dodać cukier, ubić jak na biszkopt. Następnie do ubitej masy jajecznej dodać 2 razy przemielony ser i serek mascarpone.

Do masy serowej dodać budyń, olej, mleko i aromat, delikatnie lecz dokładnie wymieszać.

Tak przygotowaną masę serową wylać na ciasto w formie i wstawić do nagrzanego do 175°C piekarnika i piec około 1,5 godziny. Upieczony sernik ostudzić przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.

Polewa czekoladowa

Czekolady połamać, rozpuścić w kąpieli wodnej lub kuchence mikrofalowej, dodać śmietankę, wymieszać i oblać zimny sernik, po wierzchu posypać wiórkami kokosowymi.

Wskazówki

Upieczony sernik ostudzić przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.

Ciasto:

2 szklanki mąki pszennej

2 łyżki kakao

15 dag cukru pudru

15 dag masła łaciate

3 żółtka

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa:

1 kg białego sera

1 szklanka mleka łaciate

20 dag serka mascarpone

0,5 szklanki oleju

7 jajek

2 budynie śmietankowe

25 dag cukru

Aromat cytrynowy do smaku

Dodatkowo:

5 dag czekolady gorzkiej

5 dag czekolady deserowej

2 łyżki śmietanki łaciate 30%

Wiórki kokosowe