



Letni serniczek

Autor: Ania Śliwińska

Danie: **Deser**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Wszystkie składniki na masę serową dokładnie zmiksować a następnie wylać do tortownicy wcześniej wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez 1, 5 godziny w 160 stopniach. Po upieczeniu zostawić sernik w piekarniku na około godzinę, żeby stopniowo opadł.

Składniki na mus czekoladowy rozpuścić w garnku cały czas mieszając. Następnie wystudzić i umieścić w lodówce na czas schłodzenia. Zchłodzony mus zmiksować chwilę do uzyskania puszystej konsystencji a następnie rozsmarować na serniku i udekorować owocami.

Wskazówki

Całość na koniec jeszcze wstawić na chwilę do lodówki w celu zastygnięcia.

Składniki na masę serową

1 kg sera białego - zmielony Mlekpól,

1 opakowanie serka mascarpone 250 g
Mlekpól,

4 jajka,

1 budyń śmietankowy ,

Pół szklanki mleka skondensowanego ,

85 ml śmietanki 30% Łaciata,

Pół szklanki cukru ,

Aromat do ciast wedle uznania

Składniki na mus czekoladowy

Pół szklanki śmietanki 30 % Łaciata,

100 g gorzkiej czekolady,

Owoce do ozdoby wedle uznania