



## Sernik w Czekoladowym Cieście z Wiśniami i Truskawkami

Autor: Paulina Wardęcka

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

**Przygotowanie Półkruchego Ciasta Czekoladowego:**

Mąki, proszek do pieczenia oraz kakao wymieszać w miseczce i przesiać. Dodać sól, cukier puder i zimne tłuszcz. Zagnieść ciasto do uzyskania sypkiego proszku. Dodać żółtka i śmietanę. Zagniatać do połączenia składników. Ciasto może odrobinę kleić się do rąk. Dno i boki tortownicy z odpinanymi brzegami (26 cm) wysmarować lekko masłem, a następnie wylepić ciastem. Dobrze jak ciasto po bokach będzie nachodziło na górne krawędzie (nawet jeśli się przypieka zbyt mocno - nie szkodzi, więcej o tym niżej). Można wygładzić ciasto przy użyciu woreczka foliowego - delikatnie gładzimy przez folię. Ciasto schłodzić przez min. 2 godziny w lodówce lub 40 min. w zamrażarce. Piekarnik nagrzać do 250\*. Wstawić zimne, ponakłuwane widelcem ciasto do gorącego piekarnika ustawionego na funkcji "gorące powietrze" i piec około 15-20 min. Po 2 min. zmniejszyć temperaturę do 200\*. Po 7 min. pieczenia przełączyć na funkcję "górna i dolna grzałka". Należy obserwować ciasto i wyczuć swój piekarnik. Chodzi o to, aby bardzo zimno ciasto po zetknięciu z gorącym powietrzem ścięło się z zewnątrz - dzięki temu nie zsunie się w boków formy. Jeśli zaobserwowaliśmy, że ten etap już za nami, można wcześniej zmniejszyć temperaturę i wyłączyć termoobieg. Ciasto wyjąć, umieścić na kratce.

**Przygotowanie Masy Serowej:**

Wszystkie składniki muszą być w temperaturze pokojowej! Serek typu włoskiego zblendować ze śmietaną na jednolitą masę. Wszystkie składniki umieścić w misce i połączyć - można mikserem, ale nie za długo, aby nie napowietrzyć masy. Odstawić na 20 min. Tuż przed wyłożeniem na podpieczony spód - zamieszać łyżką. Piekarnik nagrzać do 160\*. Na samym dole umieścić brytfankę z wrzącą wodą. Nad nią - kratkę. Sernik umieścić na kratce i piec w kąpeli wodnej przez 1 godz. 20 min. Wierzch powinien być równy, o kremowym lub białym kolorze, ale ścięty. Wyjąć. Wystudzić na kratce. Następnie schłodzić przez min. 6 godzin w lodówce, a najlepiej całą noc (szczelnie owinięty folią).

**Przygotowanie Frużeliny Owocowej:**

Galaretkę rozpuścić w 1 szklance gorącej wody (czyli ilość mniejsza niż sugeruje producent). Odstawić. Truskawki pokroić w ćwiartki i zasypać 3 łyżkami cukru. Dodać sok z cytryny i przemieszać. Odstawić na 15 min., aż puszcza sok. W przypadku mrożonych owoców - kiedy lekko się rozmrożą kroimy w ćwiartki - dalej postępujemy podobnie. Truskawki odcedzić - sok zostawić! Odrobinę soku odlać do szklanki - tyle, żeby rozprościć mąkę ziemniaczaną. Odstawić. Pozostały sok przelać do garnuszka i zagotować. Dodać wiśnie w syropie i truskawki. Dosłodzić do smaku lub dodać dodatkowo więcej soku z cytryny. Po dodaniu mąki ziemniaczanej masa będzie mniej słodka. Zagotować i natychmiast dodać mąkę ziemniaczaną. Energicznie wymieszać do powstania bardzo gęstego kisielu. Dodać jeszcze lekko ciepłą galaretkę - wymieszać. Masę przelać do miski i odstawić do lekkiego przestudzenia. Uwaga! Frużelinę przelewamy na ciasto kiedy jest jeszcze lekko ciepła, dopiero gęstniejąca. Powinna sama ładnie ułożyć się na wierzchu ciasta. Zimna frużelina będzie zbyt gęsta, aby ładnie ją rozprościć po serniku! Tak przygotowany sernik ponownie schłodzić przez 2-3 godziny.

**Wskazówki**

Gotowy sernik należy kroić nożem maczanym w gorącej wodzie i wytartym do sucha.

Najlepiej smakuje mocno schłodzony.

**Czekoladowe Półkruche Ciasto:**

1,5 szklanki mąki pszennej,  
3/4 szklanki mąki krupczatki,  
1 szklanka cukru pudru,  
1 łyżeczka proszku do pieczenia,  
szczypta soli,  
4 łyżki kakao,  
1 łyżka smalcu,  
140 g masła łąciate,  
2 łyżki śmietany 18% łąciate,  
3 żółtka

**Masa Serowa:**

1 kg twarogu na sernik Mlekpól,  
80 g serka typu włoskiego,  
530 g mleka skondensowanego słodzonego,  
1/2 szklanki cukru,  
3 duże jajka,  
150 g śmietanki 18% łąciate,  
1/2 opakowania budyniu waniliowego,  
ziarenka z 1 laski wanilii,  
1 cukier waniliowy

**Składniki na Frużelinę Owocową:**

500 g truskawek,  
1 słoiczek wiśni w syropie / soku własnym,  
1 łyżka mąki ziemniaczanej,  
1 galaretka o smaku truskawkowym lub wiśniowym ( na 500 ml),  
sok z 1 dużej cytryny,  
cukier (ile lubicie, ja dodałam 4-5 łyżek)