



Sernik z polewą czekoladową

Autor: Sylwia Bajron

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krucze

Wyrabiamy kruche ciasto

Krok 2masa serowa

Ubijamy jaja z cukrem dodajemy po kawałku twaróg, budyń i mleko dokładnie mieszamy Układamy kruche ciasto na to wylewamy masę pieczemy 180st 1 godzinę Po wystudzeniu wylewamy czekoladę możemy dodać sezonowe owoce

Krok 3masa

Czekoladę rozpuszczamy dodajemy śmietanę i masło

Sernik

Krucze ,

100g masła Łaciate,

80g cukru,

1 jajko,

250g mąki,

Masa,

3jaja,

210g cukru,

80g budyniu,

1kg twarogu ,

600g mleka Łaciate,

120g oleju ,

Polewa ,

100g czekolady,

50g śmietanki 30% Łaciata,

Trochę oleju