



Sernik z wiśniami i polewą czekoladową

Autor: bebo

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Miękkie masło ubić do puszystości przez kilka minut, następnie dodawać żółtka na zmianę z cukrem, białka odłożyć w osobnej misce.

Krok 2

Do masy dodać twaróg, mąkę ziemniaczaną oraz śmietankę i zmiksować.

Krok 3

Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wmieszać do masy. Masę serową przełożyć do tortownicy o średnicy 26-28 cm, posypać odsączonymi wiśniami ze słoika i delikatnie zagłębić je w masie za pomocą łyżki.

Krok 4

Piec 60-70 minut w temperaturze 170 stopni. Gdy sernik przestygnie przygotować polewę, podgrzewając śmietankę z czekoladą, energicznie mieszając do powstania gładkiej, błyszczącej polewy.

Krok 5

Rozprowadzić ją równomiernie po serniku i posypać płatkami migdałów. Odczekać do całkowitego przestygnięcia i rozkoszować się smakiem!

ciasto

1 kg twarogu mielonego

200g masła łąciate

6 jajek

1 szklanka cukru pudru

1 opakowanie cukru waniliowego

4 łyżki mąki ziemniaczanej

150 ml śmietanki 36% łąciata

mały słoik drylowanych wiśni

na polewę:

50g czekolady deserowej

50 ml śmietanki 30% lub 36% łąciata

płatki migdałowe do dekoracji