

Krówkowy sernik



Autor: **VioletoweKucharzenie**
Przepisów: 54 Ocena: 408

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Tortownica 18 cm
- Spód:
 - 3/4 szklanki mąki pszennej
 - 2 łyżki cukru
 - 1 łyżka kakao
 - 75 g masła
 - 1 żółtko
 - 1 łyżka śmietany 18%
- Masa serowa:
 - 3 jajka
 - 100 g cukru
 - 20 g masła
 - 1,5 łyżki mąki pszennej
 - 600 g twarogu z wiaderka
 - 120 g kajmakowej masy krówkowej
- Polewa:
 - 150 g mlecznej czekolady
 - 100 g cukierków „krówki”

Sposób przygotowania:

1 Spód:

Do misy miksera wsypujemy mąkę, kakao, cukier, żółtko, masło i śmietanę. Wszystko mieszamy do utworzenia się grubej kruszonki. Wklepujemy ją delikatnie na dno tortownicy wysmarowanej masłem i oprószonej mąką.

Masa serowa:

Jajka ubijamy na puszystą masę z cukrem. Ciągłe miksując dokładamy małe kawałeczki masła i kolejno po łyżce sera oraz mąkę. Wszystko mieszamy do połączenia się składników. Masę dzielimy - na dwie części - 2/3 i 1/3. Do większej dodajemy kajmak o smaku krówkowym i dokładnie mieszamy. Na spód w tortownicy wylewamy po 4 łyżki masy z kajmakiem i 2 masy serowej, i tak aż do wyczerpania masy. Sernik pieczemy w nagrzanym do 160°C (funkcja góra-dół) przez 60-65 minut. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i trzymamy w nim sernik jeszcze przez 30 minut.

Polewa:

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Na serniku układamy pokrojone cukierki krówki. Polewamy fantazyjnie ciasto czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: