

Placek z serkiem waniliowym



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **5097**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Biskopt:
- 8 jajek
- 8 łyżek cukru
- 15 g cukru wanilinowego
- 6 łyżek mąki
- 2 łyżki czekolady w proszku
- 1/2 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- Masa:
- 600 g wanilinowego serka homogenizowanego
- 500 ml śmietany 36%
- 2 galaretki brzoskwiniowe
- 2 łyżki cukru pudru
- Polewa: 2 łyżeczki żelatyny
- szklanka mleka (250 ml)
- 200 g mlecznej czekolady
- 2 łyżeczki żelatyny

Sposób przygotowania:

- 1 Wymiary formy 37 x 24 cm

Najpierw pieczemy biskopt. Na początku rozdzielamy żółtka od białek. Później białka ubijamy na sztywną pianę. Do ubitych białek dodajemy ŁYŻKA PO ŁYŻCE (to bardzo WAŻNE) cukier i cukier wanilinowy, cały czas ubijając. Następnie do jednolitej piany z cukrem dodajemy po jednym żółtku, za każdym razem dobrze ubijając. Na samym końcu do dobrze wymieszanego ciasta przesiewamy przez sitko mąkę i proszek do pieczenia oraz czekoladę i kakao. Następnie całość mieszamy nie za długo, tylko do momentu połączenia składników. Ciasto wylewamy do wyłożonej papierem do pieczenia formy i pieczemy w 160° z termoobiegiem do tzw. suchego patyczka. Biskopt powinien być gotowy po około 45 – 50 minutach, ale wszystko zależy od mocy piekarnika. Gotowy zostawiamy do wystudzenia i zimny przecinamy na pół.

- 2 Następnie przygotowujemy masę. Galaretki rozpuszczamy w szklance gorącej wody i odstawiamy do wystudzenia. W misce ubijamy śmietanę do której na koniec dodajemy cukier puder i serek waniliowy. Dokładnie mieszamy. Później dodajemy zimną i lekko tężejącą galaretkę. Całość dokładnie mieszamy. Tężejącą masę wykładamy na przecięty biskopt. Przykrywamy drugim biskoptem.

- 3 Teraz zajmujemy się polewą. Mleko podgrzewamy z połamana czekoladą i żelatyną. Mieszamy do całkowitego rozpuszczenia czekolady i zagotowania mleka. Polewę zostawiamy do wystudzenia. Na koniec polewamy ciasto gęstniejącą polewą i zostawiamy do stężenia.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: