

Sernik cytrynowy bez spodu, w polewie czekoladowej



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1813** Ocena: **29333**



> 6 os. > 60 min średnie tanie



Składniki:

- biały ser twaróg 3 razy zmielony 1 kg
- jajka kurze 6 szt.
- cukier 6 łyżek (pół szklanki 200 ml)
- cukier waniliowy 16 g
- olejek cytrynowy lub sok z 1 cytryny
- masło 20 dag
- budyń waniliowy 80 g
- sparzone rodzynki pół szklanki
- wiórki kokosowe do posypania
- Polewa czekoladowa:
- śmietana 36% 80 ml
- czekolada gorzka 100 g

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielamy białka od żółtek. Miękkie masło ucieramy z cukrami na puszystą masę. Pojedynczo dodajemy żółtka jajek, cały czas miksujemy. Do masy jajecznej dodajemy stopniowo zmielony twaróg, sok z cytryny i budyń, cały czas miksujemy. Do masy serowej dodajemy rodzynki, mieszamy. Masę odstawiamy, a z białek ubijamy sztywną pianę. Ubitą pianę dodajemy do masy serowej i delikatnie mieszamy patką do połączenia się piany z masą serową. Dno formy o wymiarach 30/25/6 cm wykładamy papierem do pieczenia. Do tak przygotowanej formy wykładamy masę serową, równamy. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 90 minut w temperaturze 130 stopni Celsjusza, następnie zwiększamy temperaturę do 150 stopni Celsjusza i pieczemy 15 minut. Po upieczeniu sernik studzimy w piekarniku kilka godzin. Ostudzony sernik w formie polewamy polewą czekoladową i posypujemy wiórkami kokosowymi i wstawiamy do lodówki na kilka godzin, lepiej będzie się kroić na porcję.

Polewa czekoladowa:

Śmietanę zagotowujemy, dodajemy pokruszoną czekoladę i mieszamy cały czas do jej rozpuszczenia. Polewę studzimy i polewamy nią ostudzony sernik.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: