

# Sernik izaura z galaretką



Autor: **WaniliowImprowizacje**  
Przepisów: **546** Ocena: **4875**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto czekoladowe:
  - 250g masła
  - 6 łyżek wody
  - 1 szkl. cukru
  - 3 łyżki kakao naturalnego
  - 2szkl. mąki pszennej tortowej
  - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
  - 5 jajek
  - szczypta soli
- Masa serowa:
  - 1,25kg sera (u mnie 1kg sera z wiaderka i 250g sera białego w kostce)
  - 5 jajek
  - 3/4szkl. cukru kryształu
  - 45g cukru waniliowego
  - 1 duży budyń waniliowy bez cukru (taki na 3/4l mleka)
  - szczypta soli
- Dodatkowo:
  - 2 galaretki najlepiej o smaku wiśniowym

## Sposób przygotowania:

- 1 Masło umieściłam w rondlu. Dolałam wodę. Wsypałam cukier i kakao. Mieszając podgrzewałam składniki do ich całkowitego rozpuszczenia i połączenia. Masa nie musi się gotować. Gorącą masę czekoladową zestawiałam z palnika i odstawiłam do wystygnięcia. Żółtka oddzieliłam od białek i zmiksowałam z wystudzoną masą czekoladową. Mąkę przesiałam i wymieszałam z proszkiem do pieczenia. Następnie partiami wmiksowałam ją do masy czekoladowo - jajecznej. Białka ubiłam ze szczyptą soli na sztywną pianę i drewnianą łyżką wmieszałam ją ostrożnie do ciasta czekoladowego. Większą część ciasta przełożyłam do prostokątnej tortownicy o wymiarach 25x35cm wyłożonej na dnie papierem do pieczenia. Blachę z ciastem odstawiłam i zabrałam się za przygotowanie masy serowej. Żółtka oddzieliłam od białek. Żółtka zmiksowałam z cukrem kryształem, cukrem waniliowym i proszkiem budyniowym. Następnie dodałam partiami ser z wiaderka i ser biały z kostki (nie mieliłam go bo był dość gładki i miękki, nie taki suchy jak tradycyjny twaróg). Białka ubiłam ze szczyptą soli na sztywną pianę i drewnianą łyżką wmieszałam ją do masy serowej. Masę serową wyłożyłam na ciasto czekoladowe. Na wierzch łyżką wyłożyłam pozostałe ciasto. Sernik piekłam

godzinę w temp. 175 stopni bez termoobiegu i bez nagrzewania piekarnika. Po upieczeniu sernik przestudziłam w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach, a następnie wyjęłam go na metalową kratkę i ostudziłam do końca. Galaretki rozpuściłam w ok. 3,5szkl. gorącej wody i odstawiłam do wystygnięcia. Zimną, już lekko stężałą galaretkę wyłożyłam na sernik. Sernik wstawiłam do lodówki i chłodziłam go aż galaretka dobrze zastygła (najlepiej zostawić go na noc). Sernik wyszedł wysoki, nie opadł, trochę mi pękł, ale i tak jest pyszny. Polecam.

Twoje notatki do przepisu: