

# Sernik wiedeński z polewą czekoladową.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1713** Ocena: **27635**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- biały ser twaróg z wiaderka 1 kg
- jajka kurze 6 szt.
- cukier trzcinowy 6 łyżek (pół szklanki 200 ml)
- ekstrakt waniliowy 2 łyżeczki
- masło 20 dag
- budyń waniliowy 80 g
- polewa czekoladowa
- kolorowa posypka
- Polewa czekoladowa:
  - masło 50 g
  - czekolada gorzka 150 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielamy białka od żółtek. Miękkie masło ucieramy z cukrem na puszystą masę. Pojedynczo dodajemy żółtka jajek, cały czas miksujemy. Do masy jajecznej dodajemy stopniowo zmielony twaróg ekstrakt wanilii i budyń, cały czas miksujemy. 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. Do wypieku sernika użyto regulowany rant który był umieszczony w formie prostokątnej wyłożonej papierem do pieczenia. Do tak przygotowanej formy wykładamy masę serową, równamy. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 90 minut w temperaturze 130 stopni Celsjusza. Po upieczeniu sernik studzimy w piekarniku kilka godzin. Ostudzony sernik w formie polewamy polewą czekoladową, posypujemy kolorową posypką i wstawiamy do lodówki na kilka godzin, lepiej będzie się kroić na porcję.



## 2 Polewa czekoladowa:

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

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: