

Sernik czekoladowy z wiśniami

Kruchy spód z ciasteczek z kakao, podobnie jak masa sernikowa, pod którą skryły się wiśnie.

14 porcji



łatwy

40 Min.



Składniki:

Spód:

220 g ciastek maślanych
2 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
100 g masła (rozpuszczonego)

Masa sernikowa:

750 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)
1 opak. Sernika na zimno Dr. Oetkera
2,5 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
250 g serka homogenizowanego waniliowego
ok. 200 - 250 g wiśni

Do dekoracji:

2 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
50 g wiśni

1 Sposób przygotowania:

Ciastka pokrusz, dodaj kakao i rozpuszczone masło, wymieszaj. Masę równomiernie przełóż do formy o śr. 21 cm wyłożonej papierem do pieczenia i dociśnij łyżką. Czekoladowy spód wstaw do lodówki.

2 Masa sernikowa:

Schłodzoną śmietanę wlej do wysokiego naczynia i dodaj zawartość opakowania sernika na zimno oraz kakao. Wszystko miksuj ok. 3 minuty. Następnie dodaj serek waniliowy i jeszcze krótko miksuj, aż do połączenia się składników. Połowę masy przełóż na wcześniej przygotowany spód i ułóż na niej wydrylowane wiśnie nieco je wciskając. Następnie przykryj owoce drugą częścią czekoladowej masy i wyrównaj wierzch ciasta. Ciasto wstaw do lodówki, do schłodzenia.

3 Dekorowanie:

Ciasto wyjmij z formy, obsyp kakao i udekoruj wiśniami.