

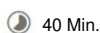
# Sernik czekoladowy

Aksamitny sernik z dodatkiem serka mascarpone i gorzkiej czekolady

ok. 12 porcji



średni



40 Min.



## Składniki:

### Spód:

150 g herbatników  
2 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera  
80 g masła

### Masa serowa:

250 g serka mascarpone  
260 g cukru  
100 g czekolady gorzkiej  
1000 g twarogu trzykrotnie mielonego  
5 szt. jajek  
1 opak. Sernixa Dr. Oetkera

### Polewa:

100 ml śmietanki 30% tł.  
100 g czekolady gorzkiej

### Do dekoracji:

1 opak. Blasku pereł Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Spód: Dno tortownicy o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Boki posmaruj masłem. Herbatniki pokrusz na piasek. Masło rozpuść i wymieszaj z ciasteczkami i kakao. Dobrze wymieszaną masę przełóż na dno tortownicy, dociśnij i wyrównaj łyżką. Odstaw do lodówki na czas przygotowania masy serowej.

## 2 Masa serowa:

Serek mascarpone utrzyj z cukrem na jednolitą masę. Połamana czekoladę umieść w szklanej miseczce i ustaw ją na garnku z wrzącą wodą. Czekoladę rozpuść mieszając od czasu do czasu. Lekko przestudzoną, rozpuszczoną czekoladę przelej do serka, cały czas miksując. Stopniowo dodawaj twaróg, jajka i Sernix. Masę serową przelej na schłodzony w lodówce spód z ciasteczek. Piekarnik nagrzej do 160°C.

## 3 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 160 °C**

**Czas pieczenia: ok. 80 min.**



Po upieczeniu sernik wyciągnij z piekarnika i odstaw do całkowitego wystudzenia.

**4 Polewa:**

Śmietankę przelej do garnuszka, zagotuj. Ściągnij z palnika i dodaj połamaną czekoladę. Po kilku minutach wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.

**5 Dekorowanie:**

Sernik udekoruj polewą oraz perełkami i odstaw do lodówki do schłodzenia.

