


Sernikobrownie z wiśniami

Czekoladowy spód brownie, mascarpone i wiśnie. Idealne połączenie!

12 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Ciasto:

200 g czekolady gorzkiej
200 g masła
200 g cukru
4 szt. jajek

Masa serowa:

500 g twarogu (trzykrotnie mielonego)
250 g serka mascarpone
3 szt. jajek
100 g cukru
1 opak. Budyńni smak waniliowy Dr. Oetkera
5 łyżek konfitury wiśniowej

1 Sposób przygotowania:

Tortownicę o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do 170°C. Czekoladę z masłem rozpuść w garnku na małym ogniu. Przystudź i wymieszaj z cukrem i jajkami. Masę rozłóż równomiernie w tortownicy.

2 Masa serowa:

Twaróg, serek mascarpone, jajka, cukier i budyń wymieszaj mikserem do uzyskania gładkiej konsystencji. Masę serową przełóż delikatnie na masę czekoladową. Na górze rozłóż konfiturę wiśniową i za pomocą widelca utwórz nieregularne wzory.

3 Pieczenie:

Ciasto włóż do piekarnika i piecz do zrumienienia.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 60 - 65 min.

Po upieczeniu uchyl drzwiczki piekarnika i pozostaw w nim ciasto do ostudzenia, a następnie przełóż je do lodówki.