

Sernik z białą czekoladą

Bardzo słodki serniczek. Ale bardzo smaczny. A w sumie to nawet nie wiem jak bardzo smaczny, bo mój Tata zjadł cały sernik, który stał sobie spokojnie w lodówce, więc chyba był smaczny:)

Przepis pochodzi z Kwestii Smaku.



Składniki na okrągłą formę o wymiarze 23 cm:

- 5 tabliczek białej czekolady,
- 1 kg zmielonego trzykrotnie sera,
- 200 g cukru (u mnie fruktoza),
- 100 ml mleka,
- 5 jaj (oddzielnie żółtka i białka),
- ciasteczka na spód wymieszać z masłem i rozgnieść

Przygotowanie:

1. Czekoladę rozpuścić w kąpielii wodnej. Ostudzić.
2. Białka ubić.
3. Masę serową wymieszać z cukrem.
4. Dodać mleko.

5. Dodawać stopniowo ubite białka i żółtka.
6. Dodać wystudzoną czekoladę.
7. Wlać masę do tortownicy, na którą wcześniej można położyć spód z ciasteczek zmiękczonej masłem i ugniecionych.
8. Piec w piekarniku przez około 60 minut w 170 stopniach.
9. Chłodzić przez minimum 3 godziny w lodówce.
10. Smacznego!

Sernik z białą czekoladą i serkiem mascarpone

Bardzo białutki serniczek. Pycha.

Szukałam w sklepie ricotty, bo miałam ochotę na sernik z ricottą, ale jak na złość był tylko serek mascarpone. No cóż, trudno. Może być i mascarpone:(Byłam niepokieszona, ale za to dziś od rana wsuwam serniczek i już jestem bardzo zadowolona:))



Składniki na sernik o średnicy 24 cm:

- 300 ml śmietany 30%
- 2 opakowania serka mascarpone (500 g)

- 6 łyżeczek żelatyny rozpuszczonej w 1/4 szklanki wrzącej wody
- duże opakowanie biszkoptów okrągłych
- ulubiony likier do smaku (u mnie kawowy)
- szklanka cukru (u mnie fruktoza)
- biała czekolada rozpuszczona w kąpieli wodnej (lub w mikrofalówce)
- 2 galaretki smakowe (u mnie truskawkowa)
- ulubione owoce do zanurzenia w serniku (u mnie garść truskawek)

1. Spsikać formę sprayem do pieczenia lub wyłożyć papierem
2. Dno formy wyłożyć biszkoptami. U mnie dwa piętra biszkoptów.
3. Obficie skropić ulubionym likierem.
4. Ubić bitą śmietanę na sztywno.
5. Wymieszać serek mascarpone z cukrem, czekoladą i żelatyną.
6. Ostrożnie zmieszać bitą śmietanę z masą czekoladową.
7. Wyłożyć masę na biszkopty.
8. Powpychać truskawki do sera.
9. Wstawić do lodówki na kilka godzin, a w międzyczasie przygotować galaretkę według przepisu (ale z 750 ml wody). Kiedy galaretka zacznie tężeć, wylać na górę sernika.
10. Sernik należy trzymać w lodówce.
11. Smacznego!