

### 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!