

Sernik kakaowo-waniliowy bez pieczenia

Delikatny i pyszny sernik kakaowo-waniliowy bez pieczenia to idealny deser na święta. Sernik jest łatwy do przygotowania i na pewno wykona go nawet osoba niezbyt doświadczona w kuchni.



Ilość porcji: 12

Czas przygotowania: 30 minut + chłodzenie

Forma o średnicy 28 cm

Składniki:

- 1 kg białego sera twarogowego (może być z wiaderka)
- 330 ml śmietanki 30%
- 1 szklanka cukru pudru
- 2 łyżki kakao naturalnego
- laska wanilii lub łyżka cukru z prawdziwą wanilią
- 1 galaretka cytrynowa
- 1 galaretka truskawkowa lub wiśniowa

Spód do sernika:

- 150 g kakaowych herbatników
- 100 g roztopionego masła

Polewa mleczna z czekoladą:

- 150 g czekolady z co najmniej 45% kakao
- 150 ml mleka lub śmietanki 30%
- 1 łyżeczka miodu naturalnego
- 2 łyżeczki żelatyny w proszku

Do odmierzania używam: szklanka - 250 ml, łyżka - 15 ml, łyżeczka - 5 ml.

Jak zrobić sernik?

1. Galaretki rozpuścić oddzielnie w 250 ml wrzącej wody i wystudzić.
2. Kakao zalać 4 łyżkami gorącej wody i dokładnie wymieszać, aby nie było grudek i wystudzić.
3. Ziarenka wanilii lub cukier z wanilią wymieszać w 2 - 3 łyżkach gorącego mleka i wystudzić.
4. Ser zmiksować z 1/2 szklanki cukru pudru.
5. Schłodzoną śmietankę ubić z 1/2 szklanki cukru pudru i wymieszać delikatnie z serem.

6. Masę serową podzielić na dwie równe części.
7. Do jednej części dodać kakao i stopniowo dodawać po łyżce lekko tężejącą galaretkę truskawkową. Masy długo nie miksować, aby zachować objętość i strukturę.
8. Masę kakaową wyłożyć do foremki z herbatnikami, wyrównać i wstawić do lodówki na około 10 minut.
9. Do drugiej części dodać wanilię i stopniowo po łyżce lekko tężejącą galaretkę cytrynową. Masy zbyt mocno i długo nie miksować, aby nie straciła puszystości.
10. Masę waniliową wyłożyć na masę kakaową, wyrównać i wstawić na około 10 minut do schłodzenia.
11. Po tym czasie połączyć polewą i wstawić na co najmniej 5 godzin do schłodzenia. Sernik najlepszy jest po 12 godzinach spędzonych w lodówce.

Spód do sernika:

1. Herbatniki rozkruszyć blenderem i wymieszać z masłem. Powinna powstać struktura mokrego piasku.
2. Herbatniki wyłożyć na dno foremki wyłożonej papierem do pieczenia i wyrównać łyżką.

Polewa mleczna z czekoladą:

1. Żelatynę zalać 4 łyżkami zimnej wody i odstawić do napęcznienia.
2. Mleko lub śmietankę podgrzać (nie gotować) i rozpuścić w nim czekoladę i miód.
3. Do gorącego mleka z rozpuszczoną czekoladą dodać napęczniałą żelatynę i mieszać do czasu, aż całkowicie się rozpuści i polewa będzie jednolita. Mleka po dodaniu żelatyny więcej nie podgrzewać.
4. Wystudzoną, ale jeszcze płynną polewą połączyć sernik i wstawić do lodówki.