

# Sernik z toffi

## Składniki na masę serową:

1 kg twarogu półtłustego

5 jajek

200 g cukru

100 ml śmietany 12%

1 cukier wanilinowy

1 budyń śmietankowy (40 g)



## Składniki na masę toffi:

660 ml śmietany kremówki 30%

400 g masy krówkowej (kajmakowej)

4 łyżki żelatyny

100 ml wrzątku do żelatyny

## Składniki na polewę czekoladową:

2 czekolady mleczne

200 g rodzynek

6 łyżek mleka

## Dodatkowo:

1 paczka herbatników maślanych

## Wykonanie:

Twaróg mielimy 2 razy w maszynce do mięsa lub przeciskamy przez prasę do ziemniaków. Do zmielonego twarogu dodajemy żółtka, cukier zwykły i wanilinowy oraz budyń śmietankowy i wszystko ucieramy ręcznie lub mikserem na gładką masę. Następnie blaszkę, o wymiarach 24 x 38 cm,

wykładamy papierem do pieczenia, a na spód wykładamy herbatniki maślane. Na to przierzucamy masę serową i wkładamy do nagrzanego piekarnika do 150°C i pieczemy przez około 1 godziny. Po upieczeniu sernik zostawiamy do całkowitego ostudzenia.

Następny etap to masa toffi. Śmietaną kremówkę ubijamy na sztywno. Następnie dodajemy do bitej śmietany masę krówkową (kajmakową) i ucieramy tylko tyle, aby połączyć składniki. Na sam koniec dodajemy ostudzoną żelatynę, rozpuszczaną w 100 ml wrzątku i wszystko dobrze mieszamy, najlepiej mikserem. Tak przygotowaną masę wlewamy na wcześniej przygotowany i ostudzony sernik. Wstawiamy na 1 godz. do lodówki, żeby masa stężała.

Polewę czekoladową robimy z 2 tabliczek czekolady i 6 łyżek mleka. Dajemy do miseczki i rozpuszczamy w kąpielii wodnej. Mieszamy, aż czekolada się rozpuści i robi się szklista i błyszcząca. Teraz dodajemy 200 g rodzynek, które wcześniej zalaliśmy wrzątkiem i odstawiliśmy na 10 min, a następnie odsączaliśmy z wody. Tak przygotowane rodzynki dodajemy do rozpuszczonej czekolady i wszystko dobrze mieszamy. Lekko studzimy (żeby góra ciasta się nie rozpuściła), ale tylko tyle żeby czekolada nie zastygła i polewamy górę naszego ciasta rozprowadzając po całej powierzchni.

Smacznego!

**Przepis ze strony Magia Kuchni**

<http://magiakuchni.eu>