

Sernik zebra

Składniki na ciasto:

- 100 g mąki pszennej (tortowej)
- 60 g margaryny
- 40 g cukru
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka śmietany (18%)
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia



Składniki na masę serową:

- 1,2 kg twarogu półtłustego
- 220 g cukru
- 5 jajek
- 1 opakowanie budyniu waniliowego bez cukru (40 g)
- 2 łyżki kakao

Składniki na polewę czekoladową:

- 1 tabliczka czekolady mlecznej (100 g)
- 4-5 łyżek mleka
- Płatki migdałów lub orzechy do posypania

Wykonanie:

Do miski wrzucamy wszystkie składniki na ciasto kruche i łączymy je ze sobą. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Ciasto wkładamy do zamrażalnika na 1 godz.

Twaróg mielimy 2 razy w maszynce do mięsa lub przeciskamy przez praskę do ziemniaków. Do zmielonego twarogu dodajemy jajka, cukier zwykły oraz budyń waniliowy i wszystko ucieramy

mikserem na gładką masę. Masę dzielimy na dwie równe części. Do jednej połówki dodajemy 2 łyżki kakao i miksujemy do połączenia się składników.

Spód tortownicy o średnicy 25 cm wykładamy papierem do pieczenia, następnie foremkę wokół oraz spód foremki owijamy szczelnie folią aluminiową, najlepiej kilka razy, ponieważ sernik będzie piekł się w kąpeli wodnej. Pieczenie sernika w kąpeli wodnej zapobiegnie pękaniu ciasta, a góra sernika upiecze się równiutka. Jeżeli zrezygnujemy z pieczenia w kąpeli wodnej to owijanie foremki folią aluminiową pomijamy. Gdy mamy już przygotowaną tortownicę, wyjmujemy ciasto z zamrażalnika i wykładamy równomiernie na spód foremki (możemy rozłożyć ciasto palcami lub rozwałkować ciasto albo jest jeszcze trzeci sposób: zetrzeć na tarce o grubych oczkach, a następnie ugnieść paluszkami). Na tak przygotowaną tortownicę z ciastem wykładamy na przemian masę serową raz jasną, a raz ciemną (w naszym przypadku wykładaliśmy po 2 duże łyżki drewniane na jedną warstwę). Górę równamy. Wkładamy do blaszki do pieczenia z piekarnika i zalewamy wrzątkiem do połowy tortownicy. Wkładamy do nagrzanego piekarnika do około 180°C (grzałki góra i dół) i pieczemy przez około 45 min. Po upieczeniu ciasto zostawiamy na 1 godz. w lekko uchylonym i wyłączonym piekarniku. Po tym czasie ciasto wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do całkowitego wystudzenia. Następnie ściągamy obręcz foremki i oblewamy polewą czekoladową przygotowaną z czekolady i mleka, rozpuszczonych na małym ogniu lub w kąpeli wodnej. Posypujemy prażonymi płatkami migdałów lub orzechami.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>