

Sernik Izaura

Czas wykonania: 2 h (+ około 2 - 3 h studzenia)

Ilość porcji: 25 kawałków (forma 20 cm x 30 cm)

Składniki:

Ciasto i polewa:

- 250 g mąki pszennej
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g margaryny
- 250 g cukru (około 1 szklanki)
- 5 łyżek wody
- 4 jajka
- 1 cukier waniliowy (16 g)

Masa serowa:

- 700 g sera białego
- 4 jajka
- 200 g cukru
- ½ kostki masła

Dekoracja:

- wiórki kokosowe



Przygotowanie:

Ciasto:

Margarynę, kakao, cukry oraz wodę zagotować, a następnie wystudzić. W między czasie zmielić ser.

Wymieszać masę czekoladową z żółtkami. Odląć połowę polewy – ona będzie służyła do polania sernika.

Resztę masy zmiksować z mąką i proszkiem do pieczenia. Ubić białka i dodać do ciasta.

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/sernik-izaura/>

Masa serowa:

Masło utrzeć z cukrem. Ciągłe miksując dodać jajka oraz 2-krotnie zmielony ser.

Ubić pianę z białek i delikatnie wymieszać z ciastem.

Na wyścieloną papierem do pieczenia formę (o wymiarach 20 cm x 30 cm) wylać i rozsmarować równomiernie ciasto, a na wierzch wyłożyć masę serową.

Ciasto piec w 180 stopniach przez 50 - 60 minut, do czasu zarumienienia.

Wystudzone ciasto poleać zimną polewą, rozsmarować równomiernie po górze i posypać kokosem.