

Kremowy Sernik

SKŁADNIKI:

- 200 g herbatników
- 25 g roztopionego masła
- 1 kg twarogu tłustego
- 4 jaja wiejskie
- 7 łyżek cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki mleka
- 150 g gorzkiej czekolady
- 100 g gorzkiej czekolady
- 30 g masła

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Okrągła forma o średnicy 28 cm, wykładamy ją papierem do pieczenia a boki smarujemy masłem.
2. Herbatniki kruszymy i mieszamy z roztopionym masłem. Wsypujemy na formę i wyrównujemy łyżką.
3. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do **180°C na ok. 8 minut**. Wyciągamy i studzimy. Formę następnie owijamy folią aluminiową.
4. Twaróg mielimy, dodajemy do niego powoli po jednym jajku i mieszamy mikserem, dosypujemy powoli cukier oraz delikatnym strumieniem wlewamy rozpuszczoną wcześniej w kąpeli wodnej czekoladę. Tak mieszamy do uzyskania jednolitego koloru.
5. Na koniec dodajemy mleko oraz mąkę.
6. Przelewamy wszystko do formy, którą wkładamy do naczynia żaroodpornego.
7. Do tego naczynia wlewamy wodę, tak mniej więcej do połowy wysokości formy.



8. Ciasto wkładamy do nagrzanego do **160°C** piekarnika i pieczemy przez **ok. 1h 20 min** z włączonym termoobiegiem.
9. Pilnujemy, aby woda nie wyparowała, w razie czego dolewamy ciepłej wody.
10. Nie wyciągamy całości od razu po skończeniu czasu, ale wyłączamy piekarnik i delikatnie uchylamy go.
11. Wyciągamy i zostawiamy do ostygnięcia.
12. Robimy polewę.
13. Rozpuszczamy czekoladę w kąpeli wodnej i dodajemy do niej masło.
14. Mieszymy i jeszcze ciepłą masą polewamy wystudzone ciasto.
15. Przyozdabiamy wedle gustu i podajemy.

