Sernik black forest

Słodki sernik z wiśniami i bitą śmietaną. Wygląda świetnie i smakuje jeszcze lepiej. Świetny pomysł na deser!

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

225 g białego sera
65 g cukru
225 ml kwaśnej śmietany
2 łyżeczki esencji waniliowej
225 ml bitej śmietany
gotowy spód z kruchego ciasta o średnicy 20 cm
30 g gorzkiego kakao
1 łyżka cukru pudru
600 g wiśni w syropie lub konfitury wiśniowej

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozetrzeć w misce ser i cukier na gładką masę. Dodać kwaśną śmietanę oraz esencję waniliową i nadal ucierać. Dodać gotową

bitą śmietanę, ostrożnie wymieszać. Posmarować spód ciasta połową masy.

2) Do reszty masy dodać kakao i cukier puder, delikatnie wymieszać. Rozsmarować na pierwszej warstwie. Wstawić do lodówki na 4 godziny albo na noc.

3) Pokroić na kawałki. Dekorować wiśniami w syropie lub konfiturą wiśniową. Przechowywać w lodówce.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera 469 kcal, 24 g tłuszczów (w tym 15 g NKT), 50 mg cholesterolu, 213 mg sodu, 54 g węglowodanów, 2 g błonnika, 5 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock