

Sernik kawowo-czekoladowy

Czekoladowa dekoracja nadaje temu sernikowi piękny wygląd, a kawa rozpuszczalna wyjątkowy smak.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

80 minut

LICZBA PORCJI:

16

SKŁADNIKI:

1 i 1/2 szklanki markiz czekoladowych z nadzieniem,
pokruszonych
50 g masła, roztopionego

MASA SEROWA

2 łyżki i 1 i 1/2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
1 łyżka wrzątku
1/4 łyżeczki cynamonu
900 g białego sera
300 g cukru
30 g mąki
4 jajka, lekko ubite
2 łyżeczki esencji waniliowej
340 g czekolady deserowej, rozpuszczonej i ostudzonej

POLEWA

90 g czekolady deserowej, połamanej
3 łyżki masła
pokruszone czekoladki, do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1) Natłuścić tortownicę o średnicy 22 cm. Wymieszać okruchy ciasteczek z masłem, wylepić dno tortownicy. Odstawić. Wymieszać w misce kawę z wrzątkiem i cynamonem, odstawić.

2) Utrzeć w misce biały ser, cukier oraz mąkę. Dodać jajka, krótko ucierać mikserem. Dodać esencję waniliową, wymieszać. Podzielić masę na 2 części. Do jednej wlać rozpuszczoną czekoladę, wymieszać i wylać na spód z ciasteczek. Do drugiej części dodać rozpuszczoną kawę, wymieszać i wylać na warstwę czekoladową.

3) Włożyć tortownicę do dużej formy do pieczenia, wlać do formy gorącą wodę. Piec 45–50 minut w temperaturze 160°C, aż wierzch ciasta zmatowieje. Wyjąć tortownicę z kąpieli wodnej. Ostudzić. Wstawić na noc do lodówki.

4) Rozpuścić w misce czekoladę i masło, wymieszać. Posmarować sernik i udekorować czekoladą.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 535 kcal, 37 g tłuszczów (w tym 21 g NKT), 128 mg cholesterolu, 295 mg sodu, 48 g węglowodanów, 2 g błonnika, 8 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock