

Sernikowe czekoladki

Kiedy masz ochotę na coś słodkiego nie musisz piec blachy ciasta, wystarczy przygotować te czekoladki.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

100 minut

LICZBA PORCJI:

49 czekoladek

SKŁADNIKI:

1 szklanka herbatników digestive, pokruszonych
25 g orzechów pekan, posiekanych
50 g masła, roztopionego

MASA SEROWA

450 g białego sera
100 g cukru
50 ml kwaśnej śmietany
2 jajka, lekko ubite
1/2 łyżeczki esencji waniliowej

POLEWA

24 kostki czekolady deserowej
3 łyżki masła

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Wyłożyć folią kwadratową formę o boku 22 cm. Natłuszczyć. Wymieszać pokruszone herbatniki, orzechy i masło. Wylepić formę i odstawić.
- 2) Utrzeć w misce ser, cukier oraz śmietanę na gładką masę. Dodać jajka i nadal ucierać mikserem. Dodać esencję waniliową, wymieszać i wlać do formy.
- 3) Piec 35–40 minut w temperaturze 160°C. Ostudzić. Wstawić na noc do zamrażalnika.
- 4) Rozpuścić w misce czekoladę i masło, wymieszać i lekko przestudzić. Wyjąć sernik z formy, trzymając za folię. Zdjąć ostrożnie folię i pokroić ciasto na 49 kostek.
- 5) Zanurzać kostki w polewie czekoladowej, pomagając sobie wykałaczką. Układać na pergaminie. Połączyć każdą dodatkowo 1 łyżeczką polewy (w razie potrzeby polewę należy podgrzać). Pozostawić do zastygnięcia. Przechowywać w lodówce lub w zamrażalniku.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kostka zawiera: 141 kcal, 10 g tłuszczów (w tym 6 g NKT), 22 mg cholesterolu, 48 mg sodu, 12 g węglowodanów, 1 g błonnika, 2 g białka