



Sernik Izaura – trzy kolory

Izaura to pyszny kremowy sernik na czekoladowym spodzie, polany również czekoladową polewą. wszystkie smaki doskonale się uzupełniają. Mama kiedyś piekła go często, bo mieliśmy dużo swojskiego sera. Teraz też miałam taki ser, więc postanowiłam przypomnieć ten smak ☐ Trzy kolory powstały przypadkiem (długa historia;)), ale był to strzał w dziesiątkę!



Składniki:

Ciasto:

- 1 i 1/2 szkl. mąki
- 1 i 1/3 szkl. cukru
- 1 margaryna
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cukier wanilinowy
- 4 jaja

5 łyżek wody

I masa serowa:

ok. 80-90 dag twarogu

4 jajka

1 szkl. cukru

1/2 kostki masła

2-3 łyżki masy (w przepisie)

II masa serowa:

ok. 80-90 dag twarogu

3-4 jajka

3/4 szkl. cukru

1 cukier wanilinowy

Sposób przygotowania:

1) Margarynę siekamy do rondelka, wsypujemy cukier i kakao, dolewamy wodę i podgrzewamy cały czas mieszając, aż składniki się połączą. Gotujemy 5 min. Po zestawieniu z gazu wsypujemy cukier wanilinowy, dokładnie mieszamy i odlewamy około 1/2 szkl. masy (na polewę). Masę studzimy.

Do ostudzonej masy dodajemy żółtka.

2) I masa serowa: Twaróg mielimy w maszynce (minimum 1 raz, a najlepiej 2 razy). Masło ucieramy, dodajemy twaróg i miksujemy dodając po 1 jajku oraz stopniowo dosypując cukier. Dodajemy 2-3 łyżki masy czekoladowej i ponownie miksujemy.

3) II masa serowa: Twaróg ucieramy z jajkami dodając je po jednym, łączymy z cukrem i cukrem wanilinowym.

4) Pozostałą masę czekoladową mieszamy z proszkiem do pieczenia, mąką i ubitą pianą z białek.

5) Na blaszkę (25×36) wyłożoną papierem do pieczenia wykładamy masę czekoladową (równo lub tworząc górki i pagórki), następnie rozprowadzamy masę serową z czekoladą, a na wierzch masę serową białą.

6) Pieczemy około 50 minut w piekarniku rozgrzanym do około 200 stopni, następnie zmniejszamy temperaturę do 150 stopni i pieczemy jeszcze około 35-40 minut.

7) Gorący sernik polewamy odlaną masą, rozprowadzamy. Można też posypać kolorowymi perełkami lub wiórkami kokosowymi. Całość studzimy przed krojeniem.



Przepis dołączam do akcji [Imieniny u cioci](#), bo bardzo często ląduje na naszych przyjęciach

