



Wino Toskanii

Cheesecake fredda al Cioccolato Fondente - sernik na zimno z gorzką czekoladą

Składniki:

Spód:

- 150 g herbatników
- 50 g masła
- 50 g białej czekolady

Masa czekoladowa:

- 150 g gorzkiej czekolady (fondente)
- 150 g cukru pudru waniliowego
- 500 ml świeżej śmietany
- 250 g serka nadającego się do smarowania
- 12 g żelatyny w arkuszach

Polewa:

- 100 ml świeżej śmietanki
- 150 g gorzkiej czekolady (fondente)

Przygotowanie:

Spód:

W rondelku rozpuść masło, dodaj pokruszoną białą czekoladę i drobno posiekaj herbatniki. Tak otrzymaną masę przelej do tortownicy o średnicy 20 cm i umieść w lodówce.

Masa czekoladowa:

Umieść żelatynę w zimnej wodzie na około 10 minut. W międzyczasie rozpuść w rondelku czekoladę i wymieszaj z 50 ml śmietany. Gdy arkusze żelatyny będą gotowe wyciśnij je i podgrzej w rondelku, aż się rozpuszczą i dodaj kolejne 50 ml śmietany. W misce wymieszaj serek z pozostałymi składnikami - rozpuszczoną czekoladą i żelatyną. Ubij pozostałe 400 ml śmietany z cukrem pudrem, dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj trzepaczką. Wlej masę do foremki, w której przygotowałeś spód, wypoziomuj szpatułką i wstaw do lodówki na kilka godzin.

Polewa:

Doprowadź śmietankę do lekkiego wrzenia, usuń z ognia i dodaj posiekaną gorzką czekoladę. Dobrze wymieszaj, aż czekolada się roztopi i utworzy krem, którym udekorujesz ciasto przed podaniem.