

Sernik z czekoladą

Składniki:

150 g żółtek

150 g cukru

100 g wody

1 kg sera mielonego

400 g białej czekolady

50 g żelatyny

0,5 kg śmietanki

4 jaja

Powidła z czarnej porzeczki



Sposób sporządzenia: Ubić 150 g żółtek z 100 g cukru, 50 g cukru i 100 g wody zagotować do 120 stopni i zalać ubijane żółtka. Ubite żółtka z syropem zdjąć z kociołka i przelać do dużej miski: dodać 1 kg sera mielonego, wymieszać następnie wlać 400 g rozpuszczonej białej czekolady oraz dodać 50 g żelatyny (namoczonej i podgrzanej) następnie dodać 0,5 kg śmietanki ubitej na $\frac{3}{4}$. Przygotować biszkopt z 4 jaj, posmarować go nadzieniem lub owocami czarnej porzeczki. Zalać całość masą serową.