

RECIPE

# Tortowy, czarno - biały sernik z kremem Nutella®

Średnie

2 h 30 min



## Składniki na 16 porcji

### Składniki na ciasto:

- 1 i 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1 i 1/2 szklanki drobnego cukru do wypieków
- 3/4 szklanki kakao
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 szklanka maślanki lub kefiru
- 1/2 szklanki oleju rzepakowego lub słonecznikowego
- 2 duże jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1 szklanka świeżo zaparzonej gorącej kawy (bez fusów)

### Składniki masę serową:

- 250 g twarogu tłustego lub półtłustego, zmielonego trzykrotnie
- 250 g serka mascarpone
- 250 ml śmietany kremówki 36%
- 3 duże jajka
- 3/4 szklanki drobnego cukru do wypieków
- 1 łyżeczka pasty z wanilii lub 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 3 łyżki mąki pszennej

### Dodatkowo:

- 240 g kremu Nutella® (15 g kremu Nutella® na 1 porcję)

**Wskazówka:**

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.



**Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!**

## SERNIK CZARNO-BIAŁY - WYKONANIE

**1**

### Przygotowanie ciasta:

Do dużego naczynia przesiać mąkę, kakao, sodę, proszek, sól.

Do większej miski wlać maślaną, olej, jajka, wanilię, dodać cukier. Wymieszać różgą kuchenną do połączenia się składników. Dodać przesiane suche składniki i wymieszać różgą, tylko do połączenia się składników, nie dłużej.

Powoli dodawać gorącą kawę, mieszając dalej różgą kuchenną.

Gotową masę rozdzielić pomiędzy dwie tortownice o średnicy 28 cm, wyłożone papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 180°C przez około 35 – 40 minut lub do tzw. suchego patyczka. Wyjąć, wystudzić.

**2**

### Przygotowanie masy serowej:

Dno formy o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Formę dwukrotnie owinąć z zewnątrz folią aluminiową – czarno-biały sernik będzie pieczony w kąpeli wodnej.

W misie miksera umieścić wszystkie składniki. Zmiksować do połączenia lub wymieszać różgą kuchenną; nie miksować zbyt długo, by niepotrzebnie nie napowietrzyć masy serowej – napowietrzony sernik mocno urośnie, a potem opadnie. Sernik po upieczeniu powinien być równy jak stół.

Masę serową przelać do formy i piec w temperaturze 150°C przez około 45 – 55 minut w kąpeli wodnej\*. Cała powierzchnia sernika powinna być wypieczona, ścięta i sprężysta przy dotyku patyczkiem. W razie konieczności lekko wydłużyć czas pieczenia. Wyjąć z piekarnika, wystudzić.

\* Sernik czarno-biały pieczemy w kąpeli wodnej: kąpiel wodna polega na tym, że formę z sernikiem wkładamy do większej formy lub naczynia żaroodpornego, do którego nalewamy wrzącej wody do połowy wysokości formy z masą serową.

**3**

Na paterze ułożyć pierwszy blat czekoladowy i wyrównać jego powierzchnię – ściąć wszelkie górki i nierówności – blat musi być idealnie prosty, następnie na jego powierzchnię rozprowadzić kremem Nutella®.-

**4**

Przykryć blatem serowym i też posmarować go kremem Nutella®, wyrównać i przykryć drugim blatem czekoladowym. Torcik pozostawić na co najmniej 4 godziny w chłodnym miejscu. Schłodzony torcik posmarować kremem Nutella® i ozdobić ulubionymi owocami.