

RECIPE

Oryginalny, dyniowo czekoladowy sernik z kremem Nutella®

Średnie

1 h 30 min



Składniki na 16 porcji

Składniki na ciasto czekoladowe:

- 180 g masła
- 300 g gorzkiej czekolady min 60% kakao
- 1 łyżka kakao
- 3 duże jajka
- Cukier waniliowy
- 220 g drobnego brązowego cukru
- 100 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na dyniową masę serową:

- 250 g twarogu tłustego lub półtłustego, zmielonego przynajmniej dwukrotnie
- 250 g serka mascarpone
- 2 duże jajka
- 90 g drobnego cukru do wypieków
- 250 g puree z pieczonej dyni
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej

Świeżo otarta skórka z 1 pomarańczy (pomarańcze należy wyszorować i wyparzyć wrzątkiem)

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 CZEKOLADOWY - WYKONANIE

1

Ciasto Czekoladowe:

W garnuszku roztopić masło, zdjąć z palnika chwilę odczekać. Do gorącego masła dodać posiekaną gorzką czekoladę, odstawić. Po 5 min wymieszać do powstania gładkiego sosu.

W naczyniu lekko roztrzepać jajka. Dodać cukier i cukier waniliowy, wymieszać. Dodać ciepły sos czekoladowy, wymieszać różgą kuchenną. Wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao, wymieszać wszystko -do połączenia się składników.

-

2

Dyniowa masa serowa:

Zmiksować wszystkie składniki do połączenia lub wymieszać różgą kuchenną-

3

Masę czekoladową przelać do formy o wymiarach 33 x 33 cm wysmarowanej masłem i wyłożonej papierem do pieczenia. Na masę czekoladową wyłożyć dyniową masę serową. Obie masy wymieszać widelcem w różnych kierunkach by ciasta przenikały się w ciekawy sposób.

4

Piec w temperaturze 160°C bez termoobiegu przez 50 minut. Wystudzone ciasto udekorować kremem Nutella® wyciskając go z rękawa cukierniczego. Użyj 240 g kremu Nutella® w przypadku 16 porcji ciasta. Sernik dyniowo czekoladowy gotowy do podania!