Sernik czarno - biały

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 5 minut + chłodzenie surowego ciasta 60 min
Liczba porcji: 10-12
Czas pieczenia: 50 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować ciasto: W naczyniu miksującym założyć nóż. Włożyć 200 g miękkiego masła pokrojonego na mniejsze kawałki. Dodać 100 g drobnego cukru, 40 g gęstej śmietany. Wsypać 400 g mąki, 40 g kakao i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 5.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, wyjąc ciasto i podzielić je na dwie części (na spód i na wierzch). Każdą połowę pokroić na mniejsze kawałki. Ciasto włożyć do lodówki na co najmniej 1 godzinę.

Krok 3 - Dzbanek i nóż dokładnie umyć.

Krok 4 - Masę serową zacząć robić dopiero wtedy, kiedy ciemne ciasto jest już schłodzone.

Krok 5 - 4 Jajka umyć, oddzielić żółtka od białek.

Krok 6 - W dzbanku założyć motylek. Do dzbanka wlać 4 białka jaj. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ubijać – czas 2 minuty, prędkość 5.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, wyjąć motylek. Za pomocą łopatki przełożyć pianę do

innego naczynia.

Krok 8 - W dzbanku ponownie założyć motylek (można nie myć dzbanka po pianie), włożyć 4 żółtka i wsypać 100g cukru. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, ucierać żółtka z cukrem – czas 3 minuty, prędkość 3.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Do żółtek dodać 1 kg sera na sernik, wsypać 1 opakowanie budyniu waniliowego. Zamknąć pokrywę, wymieszać masę – czas 2 minuty, prędkość 2.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, do masy serowej dodać pianę z białek. Zamknąć pokrywę, wymieszać masę – czas 1 minuta, prędkość 2.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę.

Krok 12 - Przygotować spód sernika: Na dno tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia zetrzeć na tarce o grubych oczkach połowę ciemnego ciasta. Rozłożyć starte ciasto w miarę równomiernie, ale nie ugniatać. Na starte ciasto za pomocą łopatki wyłożyć masę serową i rozprowadzić równomiernie na całej powierzchni blachy. Drugą część ciasta zetrzeć na tarce do miski, posypać równomiernie na masę serową.

Krok 13 - Sernik wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180˚C i piec przez ok 50 minut. Wystudzić ciasto.