

ANIA STARMACH

Sernik z 3 składników

Co kupić?

- 4 jajka
- 160g białej czekolady
- 160g serka kremowego (typu Philadelphia)

Dodatkowo

- 1 szklanka gorącej wody
- masło do wysmarowania formy
- cukier puder do posypania
- ulubione owoce do dekoracji

Jak przygotować?

1. Piekarnik rozgrzej do temperatury 170 stopni.
2. Dno i boki formy o średnicy 18 cm wysmaruj masłem, brzegi wyłóż papierem do pieczenia (wytnij pasek i przyklej go do wysmarowanej masłem obręczy).
3. Czekoladę połam na kawałki, włóż do miski, a miskę umieść nad garnkiem z gotującą się wodą (w tak zwanej kąpieli wodnej).
4. Rozpuszczoną czekoladę ostudź (nie powinna parzyć w palce).
5. Delikatnie wymieszaj czekoladę z serkiem.
6. Żółtka oddziel od białek.
7. Dodaj żółtka do masy serowo-czekoladowej, wymieszaj różgą.
8. Białka ubij na sztywną pianę. Dodaj do ciasta, delikatnie wymieszaj.
9. Ciasto przelej do formy. Formę przelóż na blachę do pieczenia.
10. Na blachę wylej szklankę gorącej wody.
11. Piecz 15 minut w 170 stopniach, następnie zmniejsz do 160 stopni i piecz 20 minut. po tym czasie wyłącz piekarnik i pozostaw ciasto w środku jeszcze 20 minut.

ANIA STARMACH

12. Wyciągnij z piekarnika i ostudź całkowicie.
13. Podawaj z cukrem pudrem i ulubionymi owocami.