

SERNIKOWE CHOINKI

z Mokate Chocolate Drink o smaku Irish Rum



50 min



25h 30 min



8-12 porcji

Składniki:

SPÓD CIASTECZKOWY

- 200 g herbatników kakaowych
- 100 g masła

SERNIK

- 4 łyżki Mokate Chocolate Drink o smaku Irish Rum
- 750 g twarogu mielonego
- 250 g śmietanki 36%
- 150 g cukru
- 4 jajka
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1 garść pokrojonych suszonych śliwek

POLEWA

- 300g białej czekolady



Przygotowanie:

- 01 Prace rozpocząć od zmielenia herbatników na drobny piasek. Następnie rozpuścić masło i zalać nim ciastka. Dokładnie wymieszać i przełożyć na dno tortownicy o średnicy 23 cm. Docisnąć i schłodzić w lodówce przez 30 minut.
- 02 Wszystkie produkty na sernik powinny być w temperaturze pokojowej. Przełożyć je do misy miksera i mieszać na najwolniejszych obrotach. W tym celu można też użyć blendera ręcznego. Na koniec dodać suszone śliwki i wymieszać. Powstałą masę przełożyć na spód i piec w 150 stopniach przez około 70 minut.
- 03 Upieczony sernik ostudzić, a następnie chłodzić w lodówce przez całą noc.
- 04 Zestabilizowany sernik wykroić z tortownicy i podzielić na 12 równych części. Każdą porcję nabić na patyczek i przełożyć do zamrażarki.
- 05 Po 5 godzinach mrożenia serników można przystąpić do dekoracji. W wysokiej szklance rozpuścić białą czekoladę i dodać zielony barwnik.
- 06 Każdą porcję sernika sprawnie zanurzać w płynnej czekoladzie i dekorować posypkami zanim polewa zastygnie.