

## Serowy torcik

data aktualizacji: 2019.07.26 autor: Redakcja



**Coś bardzo prostego, bardzo smacznego i efektownego. Na pierwszy rzuty oka wygląda jak typowy sernik na zimno, ale w środku kryje się niespodzianka. Po przekrojeniu ciasta widzimy kompozycję czekoladowego biszkoptu, biel sernikowej masy i czerwoną cegielkę malinowej wkładki.**

### **Składniki:**

#### Spód:

- 3 jajka
- 2/3 szklanki mąki
- 2/3 szklanki cukru pudru
- 3 łyżki kakao
- łyżka kawy rozpuszczalnej (kawa bardzo fajnie „podbija” smak kakao)
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki oleju

#### Warstwa malinowa (do przygotowania dzień wcześniej):

- 500 g malin
- 2 łyżki cukru pudru

- 150 ml wody
- 1,5 galaretki malinowej

Masa serowa:

- 500 g białego sera
- 200 g mascarpone
- 200 g jogurtu naturalnego
- 120 g cukru pudru
- 4 łyżeczki żelatyny

### **Przygotowanie:**

**Wkład malinowy:** Maliny wraz z cukrem blendujemy. W 150 ml wrzątku rozpuszczamy 1,5 paczki galaretki malinowej i wlewamy ją do malin. Spód tortownicy o średnicy **18 cm** wykładamy folią (folia musi wystawać nad formę) i wlewamy do niej maliny chłodne z galaretką. Wstawiamy delikatnie do lodówki i pozostawiamy do zastygnięcia.

**Biszkopt:** Następnego dnia zaczynamy od spodu. Jajka ubijamy z cukrem, następnie dodajemy wszystkie pozostałe składniki i mieszamy tylko do chwili połączenia się. Ciasto pieczemy w tortownicy o średnicy **22 cm** (15 minut w 180°C), a następnie studzimy.

**Masa serowa:** W 100 ml gorącej wody rozpuszczamy żelatynę. Mascarpone miksujemy z serem, jogurtem i cukrem, a następnie powoli dodajemy lekko przestudzoną żelatynę. Masę serową dzielimy na 2 części (1/3 i 2/3). Mniejszą część wlewamy na biszkopt i pośrodku układamy malinowy krążek. Resztą masy serowej uzupełniamy boki i pokrywamy wierzch warstwy malinowej. Warto delikatnie postukać tortownicą, żeby uwolnić pęcherzyki powietrza z masy.

Sernik odstawiamy do stężenia.  
Smacznego!

*Przepisem podzieliła się Sylwia Michalak, która gra w orkiestrze OSP i pracuje w Gminnej Bibliotece Publicznej w Regnowie.*

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32785-serowy-torcik>