



Sernik z mango i białą czekoladą

6 porcji

7,5 godz.

Składniki

- Spód:
- 400g herbatników
- 140g masła
- Masa sernikowa:
- 700g twarogu (sernikowego, zmielonego)
- 250g mascarpone
- 200g drobnego cukru
- 5 jaj
- 300g pulpy z mango
- 150g mąki ziemniaczanej
- Polewa:
- 100g czekolady białej
- 50ml śmietanki 30% (w temp. pokojowej)

Przygotowanie

1

Przygotuj spód sernika – tortownicę wyłóż papierem do pieczenia. Herbatniki zmiń na drobno w naczyniu głównym



20 sek.



6

2

Połącz ręcznie z masłem i wyłóż po całości dno tortownicy. Wstaw do lodówki na minimum

3

W naczyniu głównym zamocuj motylek. Dodaj ser twarogowy, ser mascarpone i wsyp cukier. Utrzyj, dodając co minutę po 1 jajku przez otwór w pokrywie.



5 min



3

4

Dodaj pulpę z mango i mąkę ziemniaczaną i ponownie miksuj masę



3 min



4

5

Wlej masę sernikową do tortownicy, piecz sernik 0min w temperaturze 180stopni, następnie zmniejsz temperaturę do 130stopni i piecz sernik jeszcze przez 1,5 h

6

Wyłącz piekarnik i nie wyjmując sernika uchyl lekko drzwiczki i pozostaw go tam przez kolejne kilka godzin. Następnie wstaw sernik do lodówki na kolejne 3-4h

7

Wlej śmietankę i mieszaj cały czas aby polewa była jednolita i płynąca Gotową polewą polej sernik.