



KAJMAKOWY SERNIK NA ZIMNO NA SPODZIE BROWNIE

Z krówkami i orzechami pekan, z polewą czekoladową

SKŁADNIKI / OK. 16 PORCJI

SPÓD BROWNIE

100 g masła

100 g gorzkiej czekolady

2 małe jajka (temp. pokojowa)

100 g cukru

70 g mąki

szczypta soli

1/3 łyżeczki proszku do pieczenia

MASA KAJMAKOWA

1 i 1/2 łyżki stołowej żelatyny
spożywczej (nie - fix)

500 g mascarpone

250 ml śmietanki kremówki 30%
(schłodzonej)

ok. 450 - 500 g kajmaku z puszki

DEKORACJA

100 g orzechów pekan

PRZYGOTOWANIE

SPÓD BROWNIE

- Piekarnik nagrzać do **160 stopni C**. Masło pokroić w kostkę i włożyć do rondelka, dodać połamaną na kosteczki czekoladę i cały czas mieszając roztopić na małym ogniu, zdjąć z ognia.
- W oddzielnej misce rozmiksować lub wymieszać różgą jajka z cukrem. Dodać do nich roztopioną czekoladę z masłem i zmiksować lub wymieszać różgą na gładką masę.
- Dodać mąkę, sól oraz proszek do pieczenia, zmiksować na jednolite ciasto. Dno formy o średnicy **26 cm** wyłożyć papierem do pieczenia, zaپیć obręcz wypuszczając papier na zewnątrz. Wyłożyć ciasto i wstawić do piekarnika na ok. 20 minut, aż ciasto lekko urośnie. Wyjąć z piekarnika i ostudzić.

MASA KAJMAKOWA

- Do większej miski wlać 4 łyżki wrzącej wody, wsypać żelatynę i rozpuścić, co chwilę mieszając. Ostudzić.
- Mascarpone i śmietankę ubijać razem mikserem przez ok. 2 minuty na puszystą i gęstą masę. Dodać 2/3 kajmaku z puszki i ubijać jeszcze przez ok. 30 sekund.
- Dodawać po łyżce ubitej masy **do żelatyny** (ostudzonej ale jeszcze płynnej), za każdym razem mieszając różgą lub łyżką (pamiętając, że masę dodajemy do żelatyny a nie odwrotnie).

kilka krówek

50 g czekolady deserowej lub gorzkiej

2 łyżki oleju

- Po połączeniu wszystkich składników wyłożyć masę na ostudzony spód brownie.

DEKORACJA

- Na wierzch wysypać posiekane orzechy oraz pokrojone na kawałeczki krówki. Wstawić do lodówki do stężenia na kilka godzin lub najlepiej na całą noc.
- W międzyczasie lub przed podaniem (jak nam wygodniej) połączyć deser resztą kajmaku (podgrzać go w rondelku z łyżką mleka) oraz roztopioną z olejem czekoladą.