

Czekoladowy sernik z chrupiącą kruszonką panko

Czas ogółem **100 min** 5 min Czas przygotowania **95 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

1.701 kJ / 406 kcal

Tłuszcz: **19,8 g** Białko: **14,1 g**

Węglowodany: **41,4 g**

SKŁADNIKI

12 porcj(e/i)

Na spód:

120 g

masła

60 g

Kikkoman Panko -
Chrupiąca panierka w
japońskim stylu

80 g

cukru

60 g

mielonych migdałów

Na masę:

60 g

mlecznej czekolady

2

saszetki budyniu
waniliowego w proszku
(albo 70 g sosu custard w
proszku lub mąki
kukurydzianej)

200 g

cukru

60 g

miękkiego masła

2

jajka

1 kg

chudego twarogu (lub
serka śmietankowego)

200 ml

mleka owsianego (lub
zwykłego)

4 łyżki

Naturalnie warzony
słodki sos sojowy
Kikkoman

Na przybranie:

15 g

mielonych migdałów

15 g

Kikkoman Panko -
Chrupiąca panierka w
japońskim stylu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej piekarnik do 180 (160 z termoobieganiem). Wyłóż tortownicę (Ø 28-30 cm) papierem do pieczenia. Podgrzej masło, aż całkowicie się rozpuści. Wymieszaj bułkę tartą panko z cukrem, roztopionym masłem i migdałami. Rozprowadź równomiernie na dnie tortownicy i mocno dociśnij. Piecz w nagrzanym piekarniku ok. 20 minut.

Krok 2

Przygotuj nadzienie. Połam czekoladę na kawałki i rozpuść w misce nad rondelkiem z gotującą się wodą.

Krok 3

W osobnej misce wymieszaj budyń waniliowy, cukier i masło. Dodaj jajka, twaróg, mleko owsiane i słodki sos sojowy (lub sos sojowy i cukier). Mieszaj do uzyskania gładkiej, kremowej konsystencji. Odłóż 100 g. Resztę mieszanki rozprowadź równomiernie na uprzednio upieczonym spodzie.

Krok 4

Czekoladę wymieszaj z odłożoną mieszanką twarogową. Łyżką nałóż czekoladową mieszankę na jaśniejszą mieszankę. Delikatnie obracaj łyżką, aby uzyskać efekt „marmuru”.

Krok 5

Przygotuj przybranie. Wymieszaj migdały i bulkę tartą panko. Posyp sernik i piecz w piekarniku ok. 50 minut.

Krok 6

Nie wyjmuj ciasta z tortownicy bezpośrednio po upieczeniu - odłóż je na podstawkę pod gorące naczynia na ok. 2 godziny. Następnie zdejmij boczną część tortownicy. Pozostaw ciasto do całkowitego ostygnięcia. Pokrój sernik czekoladowy na kawałki i podawaj.