

Sernik marcepanowy

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- cienkie spody biszkoptowe - 2 szt.
- likier wiśniowy do nasączenia biszkoptu -
- ser - 45 dag
- cukier - 6 łyżka(i)
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka(i)
- rum lub likier pomarańczowy - 2 łyżka(i)
- drobno pokrojona gorzka czekolada - 5 dag
- drobno pokrojone kandyzowane owoce - 15 dag
- masa marcepanowa - 20 dag

Etapy przyrządzania:

1. Aby przygotować masę należy ser utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, wymieszać z alkoholem a następnie z czekoladą i owocami. Wokół jednego biszkoptu należy związać brzeg tortownicy. Ciasto nasączyć alkoholem i posmarować masą. Drugi biszkopt również należy nasączyć alkoholem i przykryć resztą masy. Wstawić na 4-5 godzin do lodówki. Po wyjęciu ciasta z tortownicy przykryć je rozwałkowanym marcepanem.

