



## SERNIK CZEKOLADOWY Z GRUSZKAMI W WINIE (THERMOMIX® TM5, TM31)

⏱ 40 min. ⌚ 13 godz. 50 min. 🍴 Średni 🍴 12 kawałków 🍴 na 12 kawałków:  
Wartość kaloryczna 37049.0 kJ, Wartość kaloryczna 8849.0 kcal, Białko 178.0 g,  
Węglowodany 722.0 g, Tłuszcz 595.0 g, Tłuszcze nasycone 360.0 g, Błonnik 33.0 g,  
Sód 1055.0 mg

### SKŁADNIKI

#### Gruszki w winie

700 g czerwonego wina,  
półslodkiego  
130 g cukru  
60 g miodu  
2 laski cynamonu, przelamane na  
pół  
5 goździków  
3-4 plastry pomarańczy,  
ekologicznej (opcjonalnie)  
5-6 gruszek, w całości, obranych, z  
pozostawionymi ogonkami

#### Spód

250 g ciastek z kawałkami  
czekolady, połamanych na kawałki  
50 g orzechów włoskich, łuskanych  
80 g masła, pokrojonego na  
kawałki

#### Masa serowa

150 g cukru  
250 g gorzkiej czekolady, o  
zawartości min. 60% kakao,  
pokrojonej na kawałki  
200 g śmietany, min. 30% tłuszczu  
400 g sera mascarpone,  
podzielonego na kawałki  
400 g twarogu sernikowego,  
podzielonego na kawałki  
4 jajka

### Przygotowanie

#### Gruszki w winie

1. Do naczynia miksującego wlać wino, dodać cukier, miód, cynamon, goździki i pomarańcze. Nałożyć dolną część przystawki Varoma, ułożyć w niej gruszki, gotować na parze **30-35 min/Varoma/obr. 1** lub do momentu, aż gruszki będą miękkie (patrz wskazówka). Zdjąć przystawkę Varoma, odstawić.
2. Wino przecedzić przez koszyk do pojemnika, odstawić do ostudzenia na ok. 20 min. Zawartość koszyka wyrzucić. Do pojemnika z ostudzonym winem włożyć ugotowane na parze gruszki, przykryć i odstawić do lodówki na 2-3 godz. Umyć i osuszyć naczynie miksujące.

#### Spód

3. Dno tortownicy (Ø 24 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.
4. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć ciastka i orzechy włoskie, rozdrobnić **5 s/obr. 8**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić.
5. Do naczynia miksującego włożyć masło, podgrzewać **3 min/70°C/obr. 1**.
6. Dodać rozdrobnione wcześniej ciastka i orzechy, wymieszać **10 s/obr. 3**. Przełożyć do przygotowanej wcześniej tortownicy i za pomocą dłoni rozprowadzić po dnie i bokach (do ok. ¾ wysokości), starannie dociskając do ścianek. Odstawić do lodówki na ok. 15 min. Umyć i osuszyć naczynie miksujące.

#### Masa serowa

7. Rozgrzać piekarnik do temp. 170°C.
8. Do czystego i suchego naczynia miksującego wsypać cukier, zmielić **10 s/obr. 10**.
9. Dodać czekoladę, rozdrobnić **5 s/obr. 7**.
10. Dodać śmietanę, podgrzewać **3 min/50°C/obr. 2**. W tym czasie gruszki wyjąć z wina, osuszyć za pomocą papierowych ręczników, odstawić.
11. Do naczynia miksującego dodać mascarpone, twaróg i jajka, zmiksować przy pomocy kopystki **10 s/obr. 7**, następnie dokładnie wymieszać kopystką, założyć miarkę na pokrywę naczynia miksującego, zmiksować **20 s/obr. 8**. Przebrać na przygotowany wcześniej spód. Osuszone gruszki włożyć do masy serowej, tak aby 1/3 owocu wystawała nad masę serową.

### **Polewa czekoladowa z winem**

100 g gorzkiej czekolady, o zawartości min. 60% kakao, pokrojonej na kawałki  
70 g śmietany, min. 30% tłuszczu  
50 g czerwonego wina, półsłodkiego

---

### **PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE**

plastikowy pojemnik, tortownica (Ø 24 cm), papier do pieczenia, papierowe ręczniki

---

### **CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®**

Varoma, koszyczek, miarka, kopystka

12. Piec 15 min (170°C) na drugim od dołu poziomie piekarnika, następnie zmniejszyć temp. do 120°C i piec 1 godz 40 min - 1 godz 45 min (120°C). Uchylić drzwiczki piekarnika i pozostawić sernik do całkowitego ostudzenia (min. 2 godz.). Ostudzony sernik odstawić do lodówki na min. 6 godz. Umyć i osuszyć naczynie miksujące.

### **Polewa czekoladowa z winem**

13. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć czekoladę, rozdrobnić **5 s/obr. 7**. Czekoladę zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.  
14. Dodać śmietanę i wino, podgrzewać **4 min/70°C/obr. 2**. Powstałą polewą poleć sernik, omijając gruszki, odstawić do lodówki na 30 min.  
15. Sernik czekoladowy z gruszkami w winie podawać jako deser.

### **WSKAZÓWKA**

- Do przygotowania deseru najlepiej użyć niewielkich gruszek, np. odmiany Rocha. Czas gotowania na parze zależy od gatunku, wielkości i stopnia dojrzałości gruszek. Miętkość gruszek najlepiej sprawdzać przy pomocy wykałaczki lub drewnianego patyczka do szaszłyków.
- W punkcie 2. gruszki w winie można odstawić do lodówki na całą noc, aby wzmocnić aromat.