

Kremowy sernik



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

spód

ciastka	140g owsiane
masło	60 g

masa serowa

twaróg zmielony	1 kg
serek mascarpone	250 g
cukier	250 g
budyń waniliowy	40 g
sok z cytryny	3 łyżki
jaja	3 duże szt

polewa

śmietana 18-procentowa	220 g
cukier puder	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Ciastka zmiksować w rozdrabniaczu. Masło rozpuścić, wsypać ciastka, wymieszać. Tortownicę (średnica 23cm) wyścielić papierem do pieczenia, wsypać ciastka z masłem. Ugnieść i wyrównać. Wstawić do lodówki.

KROK 2

Do miski wrzucić twaróg i mascarpone.

KROK 3

Dodać całe jajka i cukier.

KROK 4

Na koniec dodać proszek budyniowy (można użyć śmietankowego lub mąki ziemniaczanej) i sok z cytryny. Zmiksować masę na wolnych obrotach tylko do połączenia się składników, nie ubijać!

KROK 5

Wlać masę serową na schłodzony spód. Tortownicę owinąć dokładnie od spodu folią aluminiową. Sernik piec w kąpieli wodnej (wstawić tortownicę w większą formę, wlać wrzątek do ok. 1/3 wysokości tortownicy), 10 minut w 180 stopniach, zmniejszyć do 130 i piec jeszcze 50 minut. Wystudzić powoli w uchylonym piekarniku.

KROK 6

Następnie wymieszać składniki na polewę, wylać na wystudzony sernik i wyrównać.

Wstawić do lodówki na całą noc.