

sernik waniliowo-orzechowy na ciasteczkach Oreo



RENATA22



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

orzechy laskowe	150 g
masło	1 łyżka
twaróg	1 kg
esencja waniliowa	1/2 łyżeczka
cukier puder	160 g
śmietana kremówka	200 g
budyń waniliowy	40 g
masa kajmowa orzechowa	1/2 opakowania
jeżyny	50 g
jajko	4 szt
ciastka	1 czekoladowe, przekładane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód: ciasteczka Oreo umieszczam w woreczku foliowym i rozgniatam wałkiem. Orzechy laskowe (2/3 ilości) kroję drobno lub rozkruszam w blenderze. Dodaję masło i mieszam składniki. Tortownicę wysmarowaną masłem i podsyaną bułką tartą wykładam ciasteczkowo-orzechowym spodem. Podpiekam ok.10min.

Masa: twaróg miksuję z cukrem, esencją i śmietaną kremówką. Dodaję po jednym jajku, na końcu wysypuję budyń, dodaję 3 łyżki masy kajmakowej o smaku orzechowym i miksuję całość. Można do masy dodać również 40g miękkiego masła, ale to opcjonalnie. Masę wylewam na podpieczony spód. Serniczek piecze się 1h25min.

Dekoracja: 2 łyżki masy kajmakowej podgrzewam z 1 łyżką śmietany kremówki i 1 łyżką mleka. Masę rozprowadzam na wystudzonym serniku. Ozdabiam jeżynami i posiekanymi orzechami laskowymi. Pycha!