

Sernik z orzechami



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód

ciasteczka czekoladowe	60 g
masło	25 g
orzechy włoskie	15 g
orzechy laskowe	15 g

Masa serowa

jajko	2 małe (s)
cukier	1/3 szklanki
cukier wanilinowy	2 łyżeczki
likier orzechowy	40 ml
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
twaróg zmielony	0,5 kg

Polewa czekoladowa

czekolada gorzka	80 g
masło	25 g
orzechy włoskie	20 g

Dekoracja

czekolada gorzka	3 kosteczki
draże kolorowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPÓD:

Maśło roztopić. Orzechy podprażyć na suchej patelni, następnie zmiksować z ciasteczkami w malakserze na proszek. Na koniec dodać maśło, wymieszać - powinniśmy uzyskać konsystencję mokrego piasku.

Okrągłą tortownicę (śr. 18 cm) wyłożyć papierem do pieczenia - samo dno. Nałożyć spód orzechowy i dokładnie dociskając rozprowadzić po całym dnie. Włożyć do lodówki.

MASA SEROWA:

Wszystkie składniki oprócz sera dokładnie wymieszać szpatułką (nie mikserem aby nie napowietrzyć sernika). Następnie dodać ser, dokładnie wmieszać. Masę wylać na schłodzony spód, wyrównać, piec w temperaturze 150 stopni z termoobiegiem ok 80 minut. Sernik wystudzić w lekko uchylonym piekarniku, następnie schłodzić w lodówce przez całą noc.

POLEWA CZEKOLADOWA:

Czekoladę rozpuścić z maśłem, lekko przestudzić, posmarować cienko boki sernika, posypać posiekanymi orzechami zmieszana z posypką arachidową. Na górę wyłożyć pozostałą masę czekoladową. Odstawić do lodówki.

DEKORACJA:

Czekoladę rozpuścić, za pomocą strzykawki lub worka cukierniczego uformować na papierze choinki, gwiazdki (można użyć foremek), od razu ułożyć mini piegi, chłodzić w lodówce aż czekolada stwardnieje. Gotowe ułożyć na serniku.