

Winogronowy sernik z masłem orzechowym



EWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód:

herbatniki	220 g
miękkie masło	100 g
cukier brązowy	2 łyżki
winogrona	500 g
jajko	2
miękkie masło	100 g
cukier waniliowy	2 łyżki
proszek do pieczenia	łyżeczka
mąka ziemniaczana	łyżka
mąka pszenna	łyża
masło orzechowe	duża solone
twaróg	450 (zmielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Herbatniki kruszymy albo w malakserze, albo ręcznie za pomocą gocki. Dodajemy do nich masło, cukier i masło orzechowe- całość dobrze mieszamy. Musimy uzyskać konsystencję mokrego piasku. Całość przekładamy do przygotowanej foremki - małej tortownicy.

- KROK 2 500 g winogron blendujemy i przecieramy przez sito. Owoce miksujemy z pozostałymi składnikami. Masę- wyjdzie dość rzadka, ale właśnie taka powinna być- przelewamy na herbatniki.
- KROK 3 Do masy dodajemy połówki wyciśniętych winogron.
- KROK 4 Pieczmy 50-60 minut, temp. 180 stopni. Smacznego!