

Sernik potrójnie orzechowy



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

orzechy laskowe

nutella

ser

czekolada

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: pół szklanki podpieczonych i posiekanych orzechów laskowych, 1 łyżka jasnobrązowego cukru, 15 czekoladowych wafelków, 1 łyżka oleju, 1 łyżka kawy granulowanej, 1 łyżka gorącej wody, 50 dag serka wiejskiego, 25 dag serka kremowego, 3 szklanki niesłodzonego kakao, 3 szklanki brązowego cukru, pół szklanki cukru białego, pół szklanki nutelli, 2 łyżki skrobi kukurydzianej, opcjonalnie 2 łyżki likieru orzechowego, 1 łyżeczki soli, 3 rozkłócone duże jajka.

SPOSÓB WYKONANIA: Rozgrzać piekarnik do 160 stopni. Zmiksować 1 szklanki orzechów z łyżką brązowego cukru i wafelkami. Dodać olej. Miksować, aż masa będzie wilgotna. Foremkę o średnicy 23 cm wysmarować tłuszczem i wyłożyć masą z wafelków. Blaszke owinać podwójną warstwą folii aluminiowej. W łyżce wody rozpuścić kawę. Zmiksować oba sery. Dodać do masy serowej rozpuszczoną kawę, kakao, brązowy cukier, biały cukier, nutellę, skrobię kukurydzianą, sól i ewentualnie likier orzechowy. Zmiksować. Dodać jajka. Ponownie zmiksować. Przełożyć masę do foremki. Sernik piec przez godzinę w kąpieli wodnej. Wyjąć. Obkroić nożem wokół brzegów sernika. Ostudzić i schłodzić w lodówce przez minimum 8 godzin. Sernik podawać posypany resztą orzechów.