

Przepis dnia III, odc. 59: Sernik kawowy



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Spód do sernika

ciasteczka czekoladowe	350 g
masło	60 g
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/4 łyżeczki

Nadzienie

ser na sernik	650 g
cukier puder	150 g
jajko	4 szt.
likier kawowy	3 łyżeczki
Kawa zbożowa Inka	100 ml
rozmaryn	1/4 łyżeczki
budyń waniliowy	5 łyżek

Dekoracja

owoce sezonowe
kwaśna śmietana
mięta
cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pokruszone ciastka wymieszać z rozpuszczonym (nie gorącym) masłem i chilli pieprzem Cayenne. Chili dodajemy ostrożnie, maksymalnie 2 szczypty.
- KROK 2 Tak przygotowane ciastka wgnieść w dno i brzegi natłuszczonej foremki o średnicy 25 cm, schłodzić.
- KROK 3 Rozmaryn zaparzyć z kawą Inką w gorącej lecz nie wrzącej wodzie. Odstawić na kilka minut, a następnie przelać przez sitko i wystudzić .
- KROK 4 Serek ubić z cukrem, następnie dodawać kolejno po jednym jajku, ciągle ubijając. Następnie dodać likier, wystudzoną kawę zbożową aromatyzowaną rozmarynem i budyń. Masę dobrze wyrobić. Gotową masę wlać do wypełnionej ciastem formy i piec około 1 godz. w temperaturze 165°C, pod koniec pieczenia sprawdzając wykałaczką czy ciasto jest upieczone.
- KROK 5 Sernik podawać ze śmietaną, miętą i świeżymi owocami sezonowymi.