Sernik na spodzie z ciasteczek amaretto

RENATA9

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód

ciasteczka amaretti	wg uznania

Masa serowa

ser biały	900 g
cukier puder	150 g
jajko	6 sztuk
mąka ziemniaczana	1 łyżka

Dodatkowo

likier amaretto	2 łyżki

Bakalie

morele suszone	200 g
żurawina suszona	100 g

Polewa

czekolada	100 g
mleko 3,2%	3 łyżki

Dekoracja

płatki migdałowe	wg uznania

żurawina suszona	wg uznania
wiórki kokosowe	wg uznania
Do dekoracji:	kamyczki kolorowe wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Dużą tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia, na papier poukładać ciasteczka amaretto.
KROK 2	Do miski włożyć wszystkie składniki oprócz mąki na masę serową i dokładnie zmiksować.
KROK 3	Wsypać mąkę ziemniaczaną i ponownie zmiksować.
KROK 4	Do masy serowej wsypać żurawinę i dodać pokrojone na mniejsze części morele, wymieszać.
KROK 5	Wlać likier amaretto i znowu wymieszać.
KROK 6	Przelać całą masę serową do tortownicy.
KROK 7	Wstawić ciasto do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piec przez 45 minut do zrumienienia.
KROK 8	Wystudzić sernik w piekarniku.
KROK 9	Zrobić polewę: w kąpieli wodnej stopić czekoladę i wymieszać z mlekiem. Polać sernik.
KROK 10	Udekorować bakaliami. Smacznego !