

# Kremowy sernik na orzechowym spodzie - masa serowa bez mąki, masła i cukru



Autor: **FitSweet**  
Przepisów: **72** Ocena: **1753**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Spód:
- 150 g dobrej jakości ciasteczek pełnoziarnistych
- 1/2 szklanki (60 g) prażonych orzeszków ziemnych bez soli
- 1/4 kostki (50 g) masła
- Masa serowa:
- Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową!
- 1 wiaderczko (1000 g) twarogu dwukrotnie zmielonego (u mnie najlepiej sprawdza się twaróg Piątница)
- 1 szklanka (200 g) ksylitolu
- 5 jajek
- 1/2 szklanki śmietanki 30% lub 36%
- 1 laska wanilii
- Dodatkowo:
- 1/2 szklanki masy krówkowej
- 1/2 szklanki prażonych orzeszków ziemnych bez soli

## Sposób przygotowania:

### 1 Spód:

Dno formy o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia wyjmując brzegi poza obręcz, natomiast bok wysmarować odrobiną masła i wyłożyć dociętym paskiem papieru.

Ciasteczka oraz orzeszki ziemne zmiksować blenderem na mąkę, dodać rozpuszczone masło i dokładnie wymieszać, tak aby uzyskać konsystencję mokrego piasku.

Przygotowaną masę ciasteczkową przełożyć do formy, równomiernie ugnieść np. grzbietem łyżki i odstawić do lodówki na czas przygotowywania masy serowej.

### 2 Masa serowa:

Wszystkie składniki na masę serową (twaróg, ksylitol, jajka, śmietankę, ziarenka wanilii) umieścić w misie miksera i wymieszać do połączenia składników. Nie miksować zbyt długo, aby masa zbyt nie napowietrzyła.

Gotową masę przełożyć do przygotowanej wcześniej formy i wyrównać.

Piec w piekarniku nagrzanym do 160 stopni przez około 80-90 minut, tak aby góra sernika była wyraźnie ścięta, w razie potrzeby czas trochę wydłużyć. Na samym dole piekarnika, w momencie wkładania sernika, położyć szerokie naczynie żaroodporne z gorącą wodą, powinno to zapobiec pękaniu ciasta.

Sernik wystudzić w wyłączonym, lekko uchylonym piekarniku, a następnie schłodzić w lodówce przez około 12 godzin.

- 3 Na koniec schłodzony sernik udekorować masą krówkową i posiekanymi orzeszkami ziemnymi.



Twoje notatki do przepisu: