

sernik waniliowy



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2793**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- SPÓD 250 g ciastek kakaowych owsianych
- 50 g otrębów owsianych
- masło /ja użyłam około 70-80 g; wszystko zależy od tego, jak spajać się będą ciastka/
- MASA SEROWA 1 kg twarogu waniliowego mielonego z wiaderka
- 400 ml homogenizowanego serka waniliowego
- 100 g cukru pudru
- 5 jaj
- 0,5 łyżeczki soli
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- POLEWA 1 tabliczka /100 g/ białej czekolady
- 2 łyżki masła

Sposób przygotowania:

- 1 Tortownicę wykładam papierem do pieczenia /tylko dno/. Ciastka kruszę bardzo drobno, mieszam z otrębami. Masło topię i zalewam owsiankowy proszek. Wysypuję na dno tortownicy. Ugniatam.

Piekarnik rozgrzewam do 200 stopni Celsjusza.

- 2 Twaróg przekładam do miski miksera i mieszam na wolnych obrotach. Dodaję serek homogenizowany i esencję. Miksuję do połączenia. Po kolei dodaję żółtka. Za każdym razem czekam, aż masa się ujednoczi.

Białka jaj oddzielam od żółtek i ubijam ze szczyptą soli na sztywno. Dodaję cukier puder i miksuje do uzyskania lśniącej masy. Przekładam pianę do masy serowej i mieszam szpatułą do połączenia. Na koniec dodaję przesianą mąkę ziemniaczaną i miksuje bardzo krótko – tylko do połączenia. Masę przekładam na owsiany spód. Wkładam blachę do piekarnika i zmniejszam temperaturę do 180 stopni Celsjusza. Piekę 50-60 minut /ogólnie to piekę tak długo, aż masa w środku będzie zaciągnięta, ale już nie płynna/. Wyłączam piekarnik, studzę sernik w jamie – przy uchylonych drzwikach.

- 3 Czekoladę rozpuszczam w kąpielii wodnej z dodatkiem masła. Polewam przestudzony sernik.

Czekam, aż polewa ostygnie. Rzucam na wierzch kilka odświeżonych perełek.

Na noc wkładam do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: