

# Sernik z białą czekoladą i polewą kajmakową według Ewy Wachowicz



Autor: **Ewa\_Gotuje**  
Przepisów: **248** Ocena: **1288**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 150 g herbatników maślanych
- 100 g masła
- 2 garście orzeszków pistacjowych lekko solonych
- MASA SEROWA:
- 600 g twarogu
- 5 jajek
- 100 ml śmietanki 30%
- skórka otarta z cytryny
- 1 łyżka soku z cytryny
- □ szklanki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 250 g serka mascarpone
- 2 tabliczki białej czekolady
- POLEWA:
- □ puszki masy kajmakowej lub puszka słodzonego mleka skondensowanego
- kandyzowana skórka cytrynowa
- prażone migdały
- lukier z cukru pudru i soku z cytryny

## Sposób przygotowania:

- 1 Orzeszki wrzucić do robota. Dodać pokruszone herbatniki i zmiksować. Przesypać do roztopionego masła i wymieszać. Masę przełożyć do tortownicy (średnica 24 cm) wyścielonej papierem do pieczenia. Wyrównać i dobrze ubić. Schłodzić w lodówce.
- 2 W kąpielii wodnej roztopić białą czekoladę. Ser zmiksować z jajkami, śmietanką i skórą otartą z cytryny, sokiem z cytryny, cukrem i cukrem waniliowym. Dodać płynną czekoladę i serek mascarpone. Zmiksować.
- 3 Wyłożyć na ciasteczkowy spód. Wyrównać. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C. Piec przez 60 minut. Następnie zmniejszyć temperaturę do 160 st. C i piec jeszcze przez 15 minut.

- 4 Sernik wystudzić. Wierzch posmarować masą kajmakową i ozdobić kandyzowaną skórką cytrynową, prażonymi migdałami i lukrem.
- 5 Masę kajmakową można przygotować w domu. Puskę mleka trzeba gotować we wrzątku przez 2-3 godziny. Po tym czasie wystarczy wystudzić i otworzyć.

Twoje notatki do przepisu: