

Sernik z wiśniami z nalewki



Autor: **SlodkaPistacja**
Przepisów: 96 Ocena: 734

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 300 g kruchych ciasteczek kakaowych
- 150 g masła
- 1 kg zmielonego trzykrotnie twarogu półtłustego
- 7 jajek
- 150 g cukru pudru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki mąki z migdałów (można zastąpić zwykłą pszenną)
- ok. 200 g wiśni z nalewki

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuścić. Ciastka bardzo drobno rozkruszyć (pomogłam sobie blenderem ;)). Dodać do nich 50 g rozpuszczonego masła i dokładnie wymieszać. Wysypać na dno formy (kwadratowej lub dużej okrągłej) i dognieść do dna. Włożyć foremkę do lodówki.

Rozgrzać piekarnik do 160°C.

Twaróg, jajka, cukier, resztę masła i mąki wymieszać dokładnie trzepaczką.

Wiśnie wydrylować.

Na spód z ciasteczek wylać masę serową, na wierzchu ułożyć wiśnie i nieznacznie je zatopić w masie (ale niedużo, tak by były widoczne). Ja posypałam jeszcze odrobiną mąki z migdałów, ale jest to opcjonalne. :)

Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 1 godzinę i 10 minut.

Po tym czasie wyłączyć piekarnik, otworzyć drzwi piekarnika i zostawić sernik na 10 minut. Postawić ciasto na kratce do ostygnięcia.

Najlepiej smakuje na drugi i trzeci dzień po schłodzeniu w lodówce. :D

Twoje notatki do przepisu: