

RECIPE

Świąteczny sernik z kremem Nutella®

Medium

2 h 50 min



Składniki na 9 porcji

Baza do sernika:

- 200 g ciastek korzennych
- 150 g ciastek maślanych (lub krakersów)
- 80 g masła pokrojonego na małe kawałki
- 1 łyżka brązowego cukru

Masa sernikowa:

- 600 g kremowego serka śmietankowego
- 250 g zmielonego twarogu
- 250 g ubitej śmietany kremówki
- 180 g brązowego cukru
- 2 laski wanilii
- 4 duże jajka
- Krem Nutella®

Rozgrzej piekarnik do 200° C z włączoną opcją termoobiegu



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1

Rozgnieć herbatniki w misce

Dodaj pokrojone w kostki masło oraz łyżkę brązowego cukru

Wymieszaj

Nasmaruj tłuszczem okrągłą blachę do pieczenia

Masę z miski rozprowadź na spodzie okrągłej blaszki

Piecz przez 10 minut w temperaturze 200° C



2

Umieść w misce kremowy serek śmietankowy, zmielony twaróg oraz ubitą śmietanę kremówkę

Dodaj cukier

Dodaj jajka

Dodaj nasiona wanilii

Mieszaj przez 1 minutę



3

Rozprowadź masę sernikową na spodzie z herbatników

Piecz przez 1 godzinę 20 minut w temperaturze 135° C nie otwierając drzwi do piekarnika przez cały czas pieczenia

**4**

Rozprowadź krem Nutella® na serniku

Efekt końcowy