

RECIPE

# Lekki sernik nowojorski z kremem Nutella®

Średnie

1 h 20 min



## Składniki na 16 porcji

### Składniki na spód:

- 70 g masła, roztopionego
- 140 g ciastek digestive, pokruszonych
- 2 łyżki soku z cytryny

### Składniki na masę serową:

- 750 g kremowego serka kanapkowego o naturalnym smaku
- 3 jajka
- 220 g drobnego cukru do wypieków
- 180 g gęstej kwaśnej śmietany 18%
- 2 łyżeczki otartej skórki z cytryny
- 60 ml soku z cytryny

### Dodatkowo:

- 240 g kremu Nutella® (15 g na 1 porcję)

### Wskazówka:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.



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

## SERNIK NOWOJORSKI - WYKONANIE

**1****Spód:**

Ciastka i masło z sokiem z cytryny zmiksować do otrzymania masy ciasteczkowej o konsystencji mokrego piasku. Tortownicę o średnicy 22 cm wyłożyć papierem do pieczenia, samo dno. Na papier wysypać ciasteczka. Wyrównać, dokładnie wklepać w dno formy i do połowy bocznej obręczy, następnie schłodzić przez pół godziny w lodówce. Schłodzone ciasto podpiec w temperaturze 180°C -przez 12 minut, wystudzić. Formę dwukrotnie owinąć z zewnątrz folią aluminiową – sernik nowojorski według przepisu będzie pieczony w kąpielu wodnej.

**2****Masa serowa:**

W misie miksera umieścić wszystkie składniki. Zmiksować do połączenia- nie miksować zbyt długo, by nie napowietrzać masy serowej. Masę serową wylać na schłodzony spód, wyrównać.

Piec w temperaturze 170°C w kąpielu wodnej\* przez około 75 minut lub dłużej. Gotowy sernik powinien być ścięty i sprężysty na wierzchu. Wystudzić w lekko uchylonym piekarniku, następnie schłodzić w lodówce przez około 12 godzin.

\* Sernik pieczemy w kąpielu wodnej: kąpiel wodna polega na tym, że formę z sernikiem wkładamy do większej formy lub naczynia żaroodpornego, do którego nalewamy wrzącej wody do połowy wysokości formy z masą serową.

**3**

Na schłodzony sernik nałożyć warstwę kremu Nutella®. Wygładzić powierzchnię nożem. -