

RECIPE

Puszysty sernik japoński z kremem Nutella®

Średnie

1 h 10 min



Składniki na 16 porcji

140 g drobnego cukru do wypieków

6 jajek (żółtka i białka osobno)

Szczypta soli

50 g masła

250 g kremowego serka kanapkowego

100 ml mleka

1 łyżka soku z cytryny

60 g mąki pszennej

20 g skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej

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 JAPOŃSKI - WYKONANIE

- 1 Umieścić dużą miskę na garnku z gorącą wodą i -wrzucić do niej masło, kremowy serek i mleko. Mieszając, rozpuścić składniki do uzyskania gładkiej masy. Zdjąć masę z kąpieli wodnej i wystudzić.
- 2 Do miseczki z gładką masą serową dodać żółtka, przesianą mąkę pszenną, skrobię i sok z cytryny. Wymieszać do połączenia.
Białka ubić mikserem na sztywno, dodając szczyptę soli. Do ubitych białek dodawać cukier, stopniowo, łyżka po łyżce, cały czas miksując. Masa powinna być sztywna i lśniąca.
Ubite białka połączyć z płynną masą serową, w trzech turach i bardzo delikatnie wymieszać je z masą serową by białka nie opadły.-
- 3 Formę o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia: spód i boki, pozostawiając "kołnier" z papieru wystający 2 cm ponad formę. Formę z zewnątrz owinąć folią aluminiową (do formy nie powinna dostać się woda, sernik będzie pieczony w kąpieli wodnej).
Do tak przygotowanej formy przelać masę serową, wyrównać. Formę umieścić w większym naczyniu żaroodpornym lub blaszce. Do naczynia żaroodpornego/blaszki nalać wrzątku, w taki sposób, by woda sięgała do połowy wysokości formy. Wstawić do nagrzanego piekarnika (bez termoobiegu).

Piec w temperaturze 200°C przez 15 minut, następnie obniżyć temperaturę do 130°C i piec kolejne 30 minut. Pozostawić w piekarniku przez 30 minut. Następnie wyjąć do temperatury pokojowej i wystudzić. Nie ma konieczności przechowywania w lodówce.-
- 4 Na puszysty sernik japoński wycisnąć z rękawa cukierniczego krem Nutella[®], rozsmarować nożem po całej powierzchni sernika.-