RECIPE

Delikatny sernik na czekoladowym spodzie z kremem Nutella®

Trudne | 1 h 20 min

Składniki na 12 porcji

Składniki na spód:

120 g ciastek czekoladowych

2 łyżki kakao

40 g masła, roztopionego

Składniki na masę serową:

700 g serka kremowego

3/4 szklanki cukru pudru

4 jajka

50 ml śmietanki 36%

Dodatkowo:

150 g Kremu Nutella® (15 g kremu Nutella® 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 NA CZEKOLADOWYM SPODZIE - WYKONANIE

1

Czekoladowy spód:
Ciastka, kakao i masło umieścić w malakserze i zmiksować do momentu otrzymania masy ciasteczkowej o konsystencji mokrego piasku.
Formę o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia, sam spód, boków niczym nie smarować. Masę ciasteczkową wysypać na spód formy, wyrównać. Podpiec w temperaturze 175ºC przez około 12 minut lub do zarumienienia. Wyjąć, lekko przestudzić przez czas przygotowania masy serowej.

2

Masa Serowa:
Zmiksować wszystkie składniki do połączenia. Nie napowietrzać masy serowej – napowietrzony sernik mocno urośnie, a potem opadnie.-
Masę serową wylać na schłodzony spód, wyrównać.
Piec w kąpieli wodnej* przez około 60 – 75 minut w temperaturze 150ºC. 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 kąpieli 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

Przed podaniem posmarować wierzch sernika kremem Nutella® i udekorować ulubionymi owocami. Tak oto otrzymujemy nasz sernik na czekoladowym spodzie z kremem Nutella®.