

RECIPE

# Sernik królewski z kremem Nutella® i owocami

Łatwe

1 h 30 min



## Składniki na 12 porcji

### Składniki na kruche ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 180 g masła, zimnego
- 50 g cukru pudru
- 1 jajko
- 1 łyżka gęstej kwaśnej śmietany 18%
- 2 łyżki kakao
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

### Składniki na masę serową:

- 500 g tłustego lub półtłustego twarogu, zmielonego przynajmniej trzykrotnie
- 500 g serka mascarpone
- 5 jajek (białka oddzielone od żółtek)
- 180 g masła
- 1 szklanka drobnego cukru do wypieków
- 2 opakowania cukru wanilinowego
- Pół opakowania budyniu waniliowego lub śmietankowego bez cukru

### Dodatkowo:

- 180 g kremu Nutella® (15 g na 1 porcję)
- Owoce do dekoracji

### Wskazówka:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.



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

## SERNIK KRÓLEWSKI - WYKONANIE

1

### Krucze ciasto:

Wszystkie suche składniki wymieszać, dodać masło i posiekać na drobny piasek. Dodać jajko wymieszane ze śmietaną i szybko zagnieść formując kulę. Podzielić kulę na dwie części, owinąć folią spożywczą i odłożyć do lodówki do schłodzenia.

2

### Masa serowa:

W misie miksera utrzeć masło z cukrem i cukrem wanilinowym na jasną, puszystą masę. Dodawać żółtka, jedno po drugim, miksując po każdym dodaniu. Dodawać po dużej łyżce twarogu i dokładnie miksować, do połączenia. Na sam koniec wmiksować proszek budyniowy.

Białka ubić na sztywną pianę. Dodać do masy serowej i delikatnie wymieszać szpatułką.

-

3

Błachę wyłożyć papierem do pieczenia. Jedną część ciasta zetrzeć na tarce wprost na blachę. Podpiec ciasto w temperaturze 180°C przez około 13 minut. Na podpieczony spód delikatnie wyłożyć masę serową, następnie zetrzeć drugą część ciasta

Piec około 1 godziny w temperaturze 170°C. Wystudzić przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika, następnie schłodzić.

-

4

Po wystudzeniu sernik królewski udekorować kremem Nutella®-