

PRZEPIS

# Sernik świąteczny z kremem Nutella®

Średnie

1 h 10 min



## Składniki na 8 porcji

75 g sera ricotta

75 g jogurtu greckiego

57 g cukru

19 g mąki manitoba

1 jajko

1 g soli

1/2 laski wanilii

75 g śmietany do ubijania

1 opakowanie kruchego ciasta

120 g kremu Nutella®



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

## WYKONANIE



1

Przygotuj okrągłą formę do ciast z zatrzaskiem o średnicy 22 cm.

Wylóż dno i ścianki formy gotowym kruchym ciastem.



2

Ponakłuj ciasto widelcem i wstaw do lodówki.

W tym czasie przekrój wzdłuż łaskę wanilii i łyżeczką wyskrob ze środka nasiona.

W niewielkiej misce lekko ubij jajko.

3

Przygotuj masę serową – wymieszaj ricottę z jogurtem, cukrem, ubitym jajkiem, przesianą przez sito mąką, solą i nasionami wanilii. Połącz wszystkie składniki za pomocą trzepaczki.



4

W oddzielnej misce lekko ubij śmietanę, a następnie dodaj ją do masy serowej.



5

Przelej masę do formy wyłożonej ciastem mniej więcej do trzech czwartych wysokości.

Piecz w temperaturze 175°C przez około 30 minut, aż ciasto wyrośnie, a powierzchnia masy serowej nabierze złotawego koloru. Uważaj, by nie piec zbyt długo – ciasto może zrobić się zbyt suche!

Wbij drewnianą wykałaczkę w środek ciasta, by sprawdzić, czy jego wnętrze dostatecznie się dopiekło. Nie powinno być płynne. Jeżeli wykałaczka po wyjęciu jest czysta i odrobinę ciemniejsza - ciasto jest gotowe.



6

Wyjmij ciasto z piekarnika i poczekaj, aż wystygnie.

Po zdjęciu z ciasta formy, udekoruj je Nutellą. Możesz na nim narysować 8 choinek – po jednej na porcję.