

PRZEPIS

"Sernik gotowany" z kremem Nutella® na Świąta

Średnie

2 h 20 min



Składniki na 14 porcji

Składniki na 3 kruche spody:

- 300 g mąki pszennej
- 100 g mąki migdałowej
- 150 g cukru pudru
- 150 g cukru pudru
- 3 duże żółtka
- 120 ml kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa:

- 1 kg twarogu półtłustego lub tłustego, zmielonego przynajmniej dwukrotnie
- 200 g masła, w temperaturze pokojowej
- 300 g drobnego cukru do wypieków
- 4 duże jajka, białka i żółtka osobno
- 3 opakowania budyniu śmietankowego lub waniliowego bez cukru
- 1/3 szklanki mleka

Dodatkowo:

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



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

SERNIK GOTOWANY - WYKONANIE

1**Krucze spody:**

Wszystkie składniki umieścić w misce, posiekać nożem, szybko zagnieść. Ciasto uformować w kulę, owinąć folią spożywczą i schłodzić w lodówce przez minimum 60 minut. Ciasto na sernik gotowany można też przygotować w mikserze.

Schłodzone ciasto podzielić na 3 równe części. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Pierwszą część ciasta rozwałkować i wyłożyć nim tortownicę. Ponakłuwać widelcem i piec w temperaturze 180°C przez około 25 minut lub do zezłocenia.

Po upieczeniu ciasto przełożyć na bok na kratkę i w taki sam sposób upiec 2 pozostałe placki.

Wystudzić.

2**Masa serowa:**

W dużym garnku, na średniej mocy palnika, rozpuść masło. Dodaj cukier i wymieszaj. Następnie dodaj zmielony twaróg, jajka i energicznie wymieszaj różgą do połączenia się składników. Ciągłe mieszając, gotuj dalej, aż masa serowa będzie gorąca (nie powinna bulgotać). Budynie rozmieszaj w mleku i dodaj do gorącej masy serowej. Cały czas mieszając, gotuj do momentu, aż masa nabierze konsystencji budyniu.

3

Jeden z wcześniej upieczonych placków zapiąć w tortownicy. Na niego wylać połowę ostudzonej masy serowej i przykryć drugim plackiem. Następnie wylać resztę masy serowej i przykryć trzecią, ostatnią warstwą ciasta. Sernik obciążyć i schłodzić przez 12 h (całą noc) w chłodnym miejscu. Następnego dnia usunąć obciążenie i zgodnie z przepisem posmarować wierzchni placek kremem Nutella® (około 210 g).