

PRZEPIS

Sernik "z wiaderka" z kremem Nutella®

Łatwe

1 h 20 min



Składniki na 16 porcji

Masa serowa:

1 kg twarogu półtłustego dwukrotnie zmielonego, twarogu z wiaderka

150 g cukru pudru

100 g masła

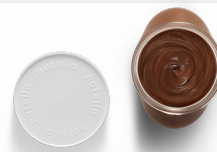
7 dużych jajek

2 łyżki skrobi ziemniaczanej ok. 30g

2 łyżki mąki pszennej ok 30g

Dodatkowo:

240 g kremu Nutella® do dekoracji sernika (15 g na 1 porcję)



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

SERNIK "Z WIADERKA" - WYKONANIE

- 1** | Dno tortownicy o średnicy 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie zacisnąć obręcz. Oddzielić żółtka od białek. W miseczce wymieszać skrobię ziemniaczaną z mąką pszenną. W mikserze utrzeć miękkie masło z cukrem na jasną, puszystą masę. Dalej miksując na najwyższych obrotach, dodawać stopniowo po jednym żółtku. Zmniejszyć obroty miksera na średnie i dodawać stopniowo ser, a następnie wymieszaną mąkę.-
- 2** | W osobnej misie ubić białka na sztywno. Wymieszać delikatnie szpatułką białka z masą serową. Masę serową wyłożyć do tortownicy i wyrównać. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 60 minut w temperaturze 170°C. Wyłączyć piekarnik i studzić sernik przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Zimny sernik wstawić na parę godzin do lodówki.-
- 3** | Schłodzony sernik "z wiaderka" posmarować kremem Nutella®.