

PRZEPIS

# Sernik z mascarpone, owocami i kremem Nutella®

Średnie

1 h 20 min



## Składniki na 12 porcji

### Składniki na spód:

120 g krakersów  
80 g migdałów w skórce  
50 g roztopionego masła

### Masa serowa:

500 g serka mascarpone  
350 g białej czekolady  
150 ml śmietany kremówki 36%  
4 jajka  
2 łyżki mąki pszennej

### Dodatkowo:

180 g kremu Nutella® (15 g na 1 porcję)  
Maliny lub inne owoce sezonowe do dekoracji

### Wskazówka:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.



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

# SERNIK Z MASCARPONE - WYKONANIE

**1****Spód:**

Migdały podpiec na suchej patelni do momentu, aż zaczną wydawać przyjemny aromat.-

Ciastka i wystudzone migdały wrzucić do malaksera i zmiksować na piasek. Dodać roztopione masło i wymieszać do otrzymania masy o konsystencji mokrego piasku.

Dno tortownicy o średnicy 21 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Na papier wysypać ciasteczka. Wyrównać, dokładnie wklepać w dno formy i boki, -podpiec przez 10 minut w temperaturze około 180°C.

**2****Masa serowa:**

Kremówkę delikatnie podgrzewać na małym ogniu. Jak zrobi się ciepła zestawić z ognia, wrzucić połamaną czekoladę. Cały czas mieszając, aż czekolada się rozpuści i połączy ze śmietaną na gładką masę.-

W misie miksera umieścić mascarpone, -jajka, mąkę. Zmiksować na gładką masę- nie miksować zbyt długo, by niepotrzebnie nie napowietrzyć masy serowej. Wlać lekko ciepłą masę z czekoladą, zmiksować do połączenia. Masa powinna być gładka.

-

**3**

Masę serową wylać na podpieczony spód. Piec około 60 – 75 minut w temperaturze 150°C, aż środek będzie ścięty i sprężysty przy dotyku patyczkiem. Studzić w lekko uchylonym piekarniku. Schłodzić w lodówce przez 12 godzin – dopiero wtedy osiąga odpowiednią konsystencję.

**4**

Przed podaniem posmarować wierzch sernika z mascarpone kremem Nutella® (15 g kremu Nutella® na 1 porcję) -i udekorować malinami lub owocami sezonowymi.