

PRZEPIS

Świąteczny sernik wiedeński z kremem Nutella®

Średnie

1 h 50 min



Składniki na 12 porcji

1000 g twarogu półtłustego lub tłustego, zmielonego trzykrotnie

5 jajek

100 g masła

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 łyżka mąki pszennej

1 szklanka drobnego cukru do wypieków

2 łyżeczki ekstraktu waniliowego lub pomarańczowego

Opcjonalnie – bakalie np. smażona skórka pomarańczowa, rodzynki

180 g kremu Nutella®

Wskazówka:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.



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

SERNIK WIEDEŃSKI - WYKONANIE

- 1** | Mąki przesiać.
W misie miksera utrzeć masło z cukrem, na jasną i puszystą masę. Wbijać jajka, jedno po drugim, ucierając po każdym dodaniu. Stopniowo dodawać twaróg, dalej ucierając.-
- 2** | Wmieszać obie mąki, ekstrakty, na końcu (ewentualnie) dodać bakalie. Masę przełożyć do formy o średnicy 22 cm wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno).
- 3** | Piekarnik rozgrzać do temperatury 170°C. Włożyć do niego sernik i od razu zmniejszyć temperaturę do 150°C, następnie piec przez kolejne 1,5 godziny, najlepiej bez termoobiegu.-
- 4** | Studzić przy lekko uchylonym piekarniku, by nie narażać go na gwałtowną zmianę temperatury. Chłodzić przez kilka godzin. Cały sernik wiedeński posmarować kremem Nutella®