

PRZEPIS

"Sernik gotowany" na herbatnikach z kremem Nutella® na Święta

Średnie

40 min



Składniki na 12 porcji

100 g masła

1/2 szklanki drobnego cukru

1 laska wanilii

1/2 kg trzykrotnie mielonego twarogu tłustego lub
półtłustego

3 jajka

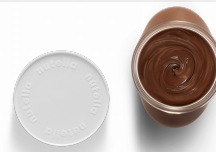
1 budyń waniliowy bez cukru

1 łyżka mąki ziemniaczanej

200 ml mleka

Około 300 g herbatników

180 g kremu Nutella®



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

SERNIK GOTOWANY NA HERBATNIKACH - WYKONANIE

- 1** | W dużym garnku, na średniej mocy palnika, rozpuścić masło. Dodać cukier i ziarenka z rozciętej wzdłuż łaski wanilii i wymieszać. Dodać zmielony twaróg, wcześniej rozmacone jajka i energicznie wymieszać rózgą do połączenia się składników. Ciągłe mieszając, gotować, aż masa serowa będzie gorąca (nie powinna bulgotać). Budynie rozmieszać w 200 ml mleka i dodać do gorącej masy serowej. Cały czas mieszając, gotować, aż masa nabierze konsystencji budyniu.
- 2** | Foremkę o wymiarach około 22 x 33 cm wyłożyć folią spożywczą. Dno wyłożyć herbatnikami. Na herbatniki wylać połowę gorącej masy. Ułożyć kolejną warstwę herbatników. Wylać resztę masy serowej i przykryć pozostałymi herbatnikami.
-
- 3** | Ciasto schłodzić przez kilka godzin w lodówce (najlepiej pozostaw je na całą noc). Na schłodzone ciasto wycisnąć z rękawa cukierniczego krem Nutella®. Gotowy sernik na herbatnikach dekorujemy świeżymi owocami.
-