

PRZEPIS

Sernik z kremem Nutella®

Średnie

8 Porcje

1 h 5 min



SKŁADNIKI

NA 8 PORCJI

75 g sera Ricotta

75 g jogurtu greckiego

57 g bardzo drobnego cukru do pieczenia

19 g mąki manitoba

1 jako

1 g soli

½ laski wanilii

75 g bitej śmietany

1 gotowe kruche ciasto

120 g kremu Nutella® (15 g na 1 porcję)



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

WYKONANIE

**1**

Wyłóż kruche ciasto na spód i boki formy o średnicy 22 cm. Nadziurkuj ciasto używając widelca i wstaw je do lodówki.

**2**

W międzyczasie, przygotuj masę sernikową używając miksera- wymieszaj ser ricotta, jogurt grecki, cukier, odrobinę ubite jajko, przesianą mąkę i sól jak i miąż z połowy laski wanilii (uzyskany poprzez przekrojenie laski wanilii i wyżłobienie mięszu ze środka), aby uzyskać gładki krem.-
Oddzielnie, ubij śmietanę, a następnie dodaj je do kremu.



3

Rozsmaruj krem na przygotowane wcześniej, rozłożone ciasto na 3/4 wysokości formy. Następnie wstaw do piekarnika i piecz przez 30 minut w temperaturze 175°C. Ciasto powinno delikatnie urosnąć i zarumienić się na górze. Uważaj, by nie piec ciasta zbyt długo, w przeciwnym razie, będzie zbyt suche. Możesz użyć wykałaczki, aby sprawdzić czy ciasto jest gotowe. Włóż wykałaczkę do ciasta: jest ono gotowe, jeśli wykałaczka po wyjęciu będzie czysta i odrobinę ciemniejsza.

Po ostudzeniu sernika, rozsmaruj krem Nutella® na wierzchu. Możesz również umieścić krem w worku cukierniczym i stworzyć wyjątkowe wzory.

**Podziel się przepisem używając hashtagu:
#przepisnutella**

Czy jest coś lepszego niż świeży sernik? Tylko sernik z kremem Nutella®!