

# Cytrynowy sernik New York

Pyszny sernik pieczony w kąpeli wodnej na spodzie z herbatników

12 porcji



średni

20 Min.



## Składniki:

### Spód:

150 g herbatników

75 g masła (rozpuszczonego)

### Masa serowa:

1000 g twarogu trzykrotnie mielonego

240 g cukru

3 łyżki mąki

2 łyżeczki Ekstraktu naturalnego

Cytryna z Sycylii Dr. Oetkera

4 szt. jajek

200 g kwaśnej śmietany 18% tł.

### Polewa:

200 g kwaśnej śmietany 18% tł.

1 łyżka cukru pudru

## 1 Sposób przygotowania:

Brzegi tortownicy o śr. 24 cm wysmaruj masłem, a dno wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do 180°C. Masło rozpuść i odstaw do przestygnięcia. Herbatniki drobno pokrusz i połącz z rozpuszczonym masłem. Ciasteczkową masą wyłóż spód tortownicy. Wstaw do lodówki na ok. 15 minut.

## 2 Masa serowa:

Składniki na masę serową przełóż do miski i dokładnie wymieszaj do momentu połączenia się składników. Masę przelej do formy ze schłodzonym spodem i wstaw do piekarnika.

## 3 Pieczenie:

Na spodzie piekarnika ustaw głęboką blaszkę z wyposażenie piekarnika i wypełnij ją dzbankiem wrzącej wody. Poziom nad blaszką z wodą ustaw formę z ciastem.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.**

**Czas pieczenia: ok. 10 min.**



Po tym czasie zmniejsz temp.

**Piekarnik elektryczny: 110 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.**

**Czas pieczenia: ok. 90 min.**

Upieczony sernik ostudź w lekko uchylonym piekarniku.

#### 4 Polewa:

Śmietanę oraz przesiany cukier puder zmiksuj do połączenia się składników i polej nią upieczony sernik. Wstaw do lodówki na kilka godzin do schłodzenia.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Kąpiel wodna: zagotuj wodę i wlej ją na blachę z wyposażenia piekarnika. Blachę wstaw na najniższy poziom nagrzanego piekarnika.

