

Sernik nowojorski

Wyjątkowo prosty, delikatny, śmietankowy sernik pieczony w kąpielu wodnej.

12 porcji



średnie



up to 40 Min.



Składniki:

Spód:

150 g herbatników petit beurre
75 g masła roztopionego

Masa serowa:

1000 g twarogu trzykrotnie mielonego
250 g cukru
1 opak. Sernixa Dr. Oetkera
4 szt. jajek
250 g śmietany 18% tł.
0,5 łyżeczki Aromatu cytrynowego Dr. Oetkera
8 łyżeczek soku z cytryny (sok z połowy cytryny)

Polewa:

200 g śmietany 18% tł.
1 łyżka cukru pudru
1 łyżka soku z cytryny

Sposób przygotowania:

Tortownicę o średnicy 24 cm wysmaruj masłem, dno wyłóż papierem do pieczenia.

Herbatniki pokrusz w malakserze i połącz z roztopionym masłem. Ciasteczkową masę wyłóż na spód tortownicy i wyrównaj. Wstaw do lodówki na czas przygotowania masy serowej.

Wszystkie składniki na masę serową przełóż do miski i zmiksuj do momentu połączenia się składników.

Sernik pieczony jest w kąpielu wodnej. Zagotuj wodę i przelej ją do formy z wyposażenia piekarnika, po czym wstaw na samo dno rozgrzanego pieca do 180 stopni.



Masę serową przelej na schłodzony spód i wstaw do piekarnika, poziom ponad wrzącą wodą. Piecz w 180 stopniach przez pierwsze 10 minut.

Piekarnik gazowy: 180 °C

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: 10 min.

Następnie zmniejsz temperaturę do 110 stopni i piecz przez kolejne 90 minut.

Piekarnik gazowy: 110 °C

Piekarnik elektryczny: 110 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: 90 min.

Po upieczeniu studź w lekko uchylonym piekarniku.

Śmietanę, sok z cytryny oraz przesiany cukier puder zmiksuj do połączenia składników i przelej na sernik, po czym wstaw jeszcze na kilka godzin do lodówki.

