

Sernik piernikowy

Pyszny sernik na piernikowym spodzie

ok. 12 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Spód:

180 g herbatników
1 łyżka kakao
1 łyżka Przyprawy korzennej Dr. Oetkera
120 g masła

Masa serowa:

200 g masła (miękkiego)
280 g cukru
1000 g twarogu
6 szt. jajek
2 łyżki Przyprawy korzennej Dr. Oetkera
0,5 łyżeczki Ekstraktu naturalnego Pomarańcza z Brazylii Dr. Oetkera
1 opak. Sernixa Dr. Oetkera

Do dekoracji:

3 łyżki powideł śliwkowych
50 g czekolady mlecznej

1 Sposób przygotowania:

Dno tortownicy o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Boki posmaruj masłem. Herbatniki pokrusz na piasek. Masło rozpuść i wymieszaj z ciasteczkami, kakao i przyprawą korzenną. Dobrze wymieszaną masę przełóż na dno tortownicy, dociśnij i wyrównaj łyżką. Odstaw do lodówki na czas przygotowania masy serowej.

2 Masa serowa:

Piekarnik nagrzej do 160°C. Masło utrzyj z cukrem na jasny puszysty krem, następnie dodawaj stopniowo twaróg, jajka, przyprawę korzenną, ekstrakt oraz Sernix. Wszystkie składniki zmiksuj. Masę sernikową przelej na schłodzony w lodówce spód z ciasteczek.

3 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 160 °C

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

Czas pieczenia: ok. 90 min.



Po upieczeniu sernik wyciągnij z piekarnika i odstaw do ostygnięcia.

4 Dekorowanie:

Powidła oraz połamaną czekoladę umieść w szklanej miseczce i ustaw ją na garnku z wrzącą wodą. Mieszaj do momentu rozpuszczenia się czekolady i połączenia się składników. Polewę przełóż na sernik i odstaw do lodówki do schłodzenia.

