


Sernik waniliowy z polewą z owoców leśnych

Połączenie kruchego spodu, owoców i delikatnej masy serowej z nutą wanilii

12 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Spód:

150 g herbatników
80 g masła (rozpuszczonego)

Masa serowa:

250 g serka mascarpone
1000 g twarogu trzykrotnie mielonego
250 g cukru
1 opak. Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
4 szt. jajek
3 szt. żółtek
30 g mąki ziemniaczanej

Polewa:

150 g mieszanki owoców mrożonych
1 łyżeczka cukru pudru
1 łyżeczka Żelatyny 20 g Dr. Oetkera
80 ml wody (wrzącej)

Do dekoracji:

150 g malin (świeżych lub mrożonych)
100 g borówek amerykańskich
4 szt. bezy

1 Sposób przygotowania:

Dno tortownicy o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia, boki wysmaruj masłem. Herbatniki pokrusz w malakserze na piasek, przesymp do osobnej miseczki. Masło rozpuść i przelej do ciastek, dokładnie wymieszaj. Masą ciasteczkową wyłóż równomiernie dno formy, dociśnij i wyrównaj łyżką. Odstaw do lodówki na czas przygotowania sernika. Piekarnik nagrzej do 180°C.

2 Masa serowa:

Serek mascarpone dokładnie wymieszaj mikserem, stopniowo dodając do niego twaróg, a następnie pozostałe składniki. Całość wymieszaj do uzyskania jednolitej masy.

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

Czas pieczenia: ok. 15 min.



Po tym czasie zmniejsz temp.

Piekarnik elektryczny: 120 °C
Czas pieczenia: ok. 90 min.

Upieczony sernik odstaw do wystudzenia.

4 Polewa:

Owoce zblenduj z cukrem (mrożone wcześniej rozmroź). Żelatynę zalej wrzątkiem, mieszaj do rozpuszczenia się żelatyny. Do żelatyny dodaj łyżeczkę zmiksowanych owoców, po czym wszystko przelej do masy owocowej i szybko wymieszaj. Owocową polewę wylej na sernik. Ciasto wstaw do lodówki do całkowitego zastygnięcia polewy.

5 Dekorowanie:

Przed podaniem udekoruj świeżymi owocami i pokruszonymi bezami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Cukru z wanilią Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).

