

Sernik wiosenny

Sernik w subtelnej, pistacjowej odświeżeniu z lukrem i perełkami błyszczącymi

16 porcji



trudny

60 Min.



Składniki:

Ciasto:

300 g ciastek zbożowych
100 g masła
1000 g twarogu mielonego (o temp. pokojowej)
1,5 szkl. cukru
1 szt. cytryny (skórka otarta z 1 cytryny oraz 1,5 łyżeczki soku)
1 szt. pomarańczy (skórka otarta z 1 pomarańczy oraz 1,5 łyżeczki soku)
1 opak. Aromatu waniliowego Dr. Oetkera
4 szt. jajek
2 szt. żółtek
0,5 szkl. śmietany 18% tł.
2 łyżki mąki
1 opak. Budyniu smak waniliowy Dr. Oetkera

Do dekoracji:

1 opak. Lukru gotowego zielonego Dr. Oetkera
20 g orzechów pistacjowych
1 opak. Perełek błyszczących Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Tortownicę o śr. 23 cm i szczelnie owiń folią aluminiową. Najpierw owiń dno formy, a następnie ją zamknij i owiń całą formę od zewnętrznej strony, aż do samej góry.

2 Spód:

Pokrusz ciastka zbożowe na niewielkie kawałki i dobrze wymieszaj z miękkim masłem. Masą z ciasteczek wyłóż dno i brzegi tortownicy. Tortownicę wstaw do lodówki na ok. 1/2 h.

3 Sernik:

Twaróg, cukier i skórę otartą z cytryny i pomarańczy ucieraj mikserem na puszystą masę. Dodaj sok z cytryny i pomarańczy oraz aromat waniliowy, wszystkie składniki dokładnie wymieszaj. Cały czas miksując, dodawaj do serowej masy po jednym jajku, a potem kolejnie żółtka. Dodaj śmietanę, wymieszaj. W małej miseczce wymieszaj mąkę z budyniem waniliowym, całość dodaj do masy serowej i wszystko jeszcze raz dokładnie zmiksuj. Tortownicę z wcześniej przygotowanym spodem wyjmij z lodówki. Przełóż do niej gotową masę serową.

4 Pieczenie:

Tortownicę wstaw do dużego naczynia żaroodpornego lub postaw na dużej blasze do pieczenia. Do naczynia lub blaszki wlej gorącą wodę z czajnika do połowy wysokości tortownicy. Sernik przykryj folią aluminiową. Całość wstaw do podgrzanego piekarnika. W trakcie pieczenia sprawdzaj, czy woda się nie wygotowała, jeśli tak, trzeba ją uzupełnić. Po 50 minutach sprawdź patyczkiem czy ciasto jest upieczone, jeśli nie, zostaw jeszcze na 10 - 15 minut bez folii. Sernik wystudź i wstaw do lodówki na całą noc.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: 50 min.

5 Dekorowanie:

Przed podaniem ciasto wyjmij z tortownicy, polej zielonym lukrem rozpuszczonym w kąpieli wodnej i udekoruj orzechami pistacjowymi i kolorowymi perełkami.