

Sernik z lemon curd

Wyśmienity sernik pokryty delikatną polewą cytrynową

ok. 12 porcji  średni  40 Min.



Składniki:

Spód:

150 g herbatników
70 g masła roztopionego

Masa serowa:

1000 g twarogu dwukrotnie
zmielonego
400 g mleka zagęszczonego,
słodzonego
250 g serka mascarpone
60 g cukru
4 szt. jajek
1 łyżka mąki
1,5 łyżki mąki ziemniaczanej
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g
Dr. Oetkera

Krem:

1 szt. cytryny (otarta skórka +
wyciśnięty sok)
2 szt. limonek
2 szt. jajek
2 szt. żółtek
170 - 180 g cukru
80 g masła roztopionego
1 łyżeczka Żelatyny 20 g Dr.
Oetkera
4 łyżki wody gorącej

Do dekoracji:

100 g czekolady białej
1 opak. kwiatków z oplatka

Sposób przygotowania:

Tortownicę o śr. 21 cm wyłóż papierem do pieczenia, a brzegi wysmaruj masłem.

Herbatniki rozkrusz w malakserze lub włóż do woreczka i rozkrusz wałkiem. Pokruszone herbatniki wymieszaj dokładnie z roztopionym masłem, a następnie wyłóż masę ciasteczkową na dno formy i dobrze dociśnij. Włóż na chwilę do lodówki do schłodzenia.

Piekarnik nagrzej do temperatury 150 C. W czajniku zagotuj wodę. Na dolnym poziomie piekarnika umieść głęboką formę lub szerokie naczynie żaroodporne i nalej do niego wrzątek. Wszystkie składniki na masę serowa umieść w misie i dokładnie wymieszaj mikserem na najniższych obrotach. Gotową masę przelej do formy i wstaw do nagrzanego piekarnika.



Pieczenie:

Piecz z parą wodną, aż środek sernika będzie ścięty. Po upieczeniu wystudź, a następnie wstaw do lodówki na kilka godzin do schłodzenia.

Piekarnik elektryczny: 150 °C

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

Czas pieczenia: 60 min.

Polewa:

Sok z limonki i cytryny, skórkę z cytryny, cukier, roztrzepane jajka i żółtka oraz roztopione masło umieść w misce (metalowej lub żaroodpornej) i ustaw nad parą wodną na średniej mocy palnika. Stale mieszając doprowadź całość do zgęstnienia (nie gotuj zbyt długo, gdyż krem zacznie się ścinać / ważne, aby miał żelową konsystencję, a po schłodzeniu jeszcze zgęstnieje). Żelatynę rozpuść w gorącej wodzie, wymieszaj z 2-3 łyżkami ciepłego kremu cytrynowego, a następnie dodaj do pozostałej części kremu i dokładnie wymieszaj. Gotowy krem cytrynowy rozsmaruj na wierzchu i bokach sernika, a następnie wstaw na krótko do schłodzenia.

1 Dekorowanie:

Wierzch sernika udekoruj posiekaną czekoladą i Prymulakmi.

