

Sernik z owocami leśnymi

Pyszny i sprawdzony, borówkowo-malinowy sernik

12 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Spód:

150 g herbatników petit beurre
1 łyżeczka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
80 g masła (rozpuszczonego)

Masa serowa:

1000 g twarogu trzykrotnie mielonego
200 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
1 opak. Sernixa Dr. Oetkera
0,5 łyżeczki Aromatu cytrynowego Dr. Oetkera
4 szt. jajek

Na wierzch:

125 g borówek amerykańskich
250 g malin
2 łyżki płatków migdałowych

1 Sposób przygotowania:

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

Herbatniki pokrusz na piasek, dodaj kakao i wymieszaj z roztopionym masłem. Ciasteczkową masą wyłóż dno przygotowanej wcześniej tortownicy, dociśnij i wyrównaj. Wstaw do lodówki na czas przygotowania masy.

2 Masa serowa:

Twaróg przełóż do miski, dodaj cukier i cukier wanilinowy i utrzyj do połączenia składników. Dodaj Sernix i aromat. Miksuj na wolnych obrotach, aż masa będzie gładka. Następnie wbijaj po jednym jajku, dodając następne jak tylko poprzednie połączy się dokładnie z masą. Całość miksuj tylko do momentu, aż masa będzie jednolita.

3 Pieczenie:

Masę wylej na schłodzony spód, na wierzch wyłóż owoce i wysyp migdały.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: 85 - 90 min.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

Po upieczeniu sernik zostaw jeszcze na 15 minut w piekarniku, a następnie uchyl drzwiczki piekarnika i zostaw sernik, aż ostygnie. Ostudzony sernik należy schłodzić przez kilka godzin w lodówce.



©Dr. Oetker Polska Sp. z o.o. · 80-339 Gdańsk ul. Adm. Dickmana 14/15 · www.oetker.pl
E-Mail: serwis@oetker.pl · Tel. (Infolinia) 801 100 700 (koszt 1 impulsu połączenia lokalnego)