

# Waniliowy sernik na migdałowym spodzie

Pyszny, waniliowy sernik z migdałami i białą czekoladą

ok. 16 porcji



średni

40 Min.



## Składniki:

### Spód:

50 g czekolady białej  
50 g masła  
100 g migdałów (zmielonych)  
40 g mąki  
1 szt. jajka

### Masa sernikowa:

200 ml śmietanki 30% tł.  
1 opak. Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera  
6 szt. jajek  
200 g cukru pudru  
1000 g twarogu trzykrotnie zmielonego  
1 opak. Budyniu smak waniliowy Dr. Oetkera

### Do dekoracji:

100 g czekolady białej (posiekanej)  
50 ml śmietanki 30% tł.  
50 g płatków migdałowych (podprażonych)

## 1 Sposób przygotowania:

Dno tortownicy o śr. 26 cm wyłóż papierem do pieczenia. Boki wysmaruj masłem i oprósz mąką.

## 2 Migdałowy spód:

Piekarnik nagrzej do 180°C. Białą czekoladę i masło rozpuść w misce, nad garnkiem z gotującą się wodą. Masę połącz ze zmielonymi migdałami, mąką i jajkiem. Dokładnie wymieszaj i rozłóż na dno tortownicy.

## 3 Pieczenie:

Formę wstaw do piekarnika i piecz do lekkiego zrumienienia spodu.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 20 min.**

Upieczony spód wyjmij z piekarnika i odstaw do wystudzenia.



#### 4 Masa sernikowa:

Śmietankę przelej do garnka. Cukier z wanilią dodaj do śmietanki. Doprowadź ją do wrzenia i pozostaw do całkowitego wystudzenia.

Piekarnik nagrzej do 170°C. Jajka i cukier puder ucieraj przez ok. 5 minut, do uzyskania puszystej masy. Partiami dodawaj twaróg i budyń. Dobrze rozmieszaj. Cienkim strumieniem wlej śmietankę.

#### 5 Pieczenie:

Masę serową przelej na migdałowy spód i wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 170 °C**

**Czas pieczenia: ok. 60 min.**

Sernik pozostaw do wystudzenia w uchylonym piekarniku, a następnie przełóż go do lodówki do całkowitego schłodzenia.

#### 6 Dekorowanie:

Białą czekoladę i śmietankę rozpuść w misce nad garnkiem z gotującą się wodą. Rozpuszczoną polewę czekoladową rozsmaruj na górze ciasta i posyp podprażonymi płatkami migdałów.

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](#).

