

# nutellowy sernik z mascarpone (bez pieczenia)

Autor: **Ewaaa**Przepisów: **143** Ocena: **9491**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- spód: 120 gramów kakaowych ciasteczek typu petitki
- 70 gramów roztopionego masła, 3 kopiaste łyżki nutelli
- masa serowa: 500 gramów mascarpone, 400 gramów śmietany kremówki 30%
- 5 kopiastych łyżek nutelli
- dodatkowo: 1 i 3/4 łyżki żelatyny do masy śmietanowej
- 1 i 3/4 łyżki do masy czekoladowej
- 2 - 3 kopiaste łyżki cukru pudru do masy śmietanowej
- dekoracja: małe bezy, 100 gramów ciemnej czekolady, 2 łyżki masła

## Sposób przygotowania:

- 1 Nutella musi być miękka, płynna, więc jeśli trzymamy ją w lodówce, wyjmujemy około 2 godzin wcześniej.

Ciasteczka pokruszyć dokładnie (można to zrobić za pomocą malaksera, blendera, lub woreczka i np wałka do ciasta). Do pokruszonych petittek dodajemy płynne masło i mięką nutellę, mieszamy do połączenia składników.

Dno tortownicy o średnicy 22 cm wykładamy wykonaną mieszanką, dociskamy dłońmi na całej powierzchni, wkładamy na godzinę do lodówki.

- 2 Do dużej miski przekładamy mascarpone i wlewamy zimną śmietankę, krótko miksujemy na najszybszych obrotach. Powstałą masę dzielimy na dwie równe części.

1 i 3/4 łyżki żelatyny rozpuszczamy w 1/4 szklanki gorącej wody, odstawiamy do uzyskania temperatury pokojowej.

Do masy śmietanowej dodajemy cukier puder i bardzo krótko, około 15 sekund, miksujemy na najszybszych obrotach.

Kiedy żelatyna będzie schłodzona dodajemy do niej 1 łyżkę masy śmietanowej, mieszamy łyżką, a następnie zahartowaną żelatynę wlewamy do masy śmietanowej i od razu miksujemy na najszybszych obrotach do połączenia składników.

Masę wstawiamy na krótką chwilę do lodówki i kiedy przybierze konsystencję gęstej śmietany, delikatnie wylewamy ją na ciasteczkowy schłodzony spód, wstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia.

- 3 Do drugiej części masy dodajemy 5 łyżek płynnej nutelli i krótko miksujemy do połączenia składników, ale nie dłużej, u mnie trwało to około 20 sekund.

UWAGA: W tym momencie próbujemy czy masa jest dla nas wystarczająco słodka (dla mnie była w sam raz), jeśli dla Was jest za mało, dodajcie cukier puder wg własnego uznania, tylko pamiętajcie, miksowanie ograniczamy do niezbędnego minimum, aby masa nam się nie zważyła.

1 i 3/4 łyżki żelatyny rozpuszczamy w 1/4 szklanki gorącej wody, odstawiamy do uzyskania temperatury pokojowej.

Kiedy żelatyna będzie schłodzona dodajemy do niej 1 łyżkę masy czekoladowej, mieszamy łyżką, a następnie zahartowaną żelatynę wlewamy do masy czekoladowej i od razu miksujemy na najszybszych obrotach do połączenia składników.

Masę z nutellą wylewamy (kiedy będzie miała konsystencję gęstej śmietany) na stężałą masę śmietanową, ewentualnie wygładzamy powierzchnię i ponownie wkładamy do lodówki do stężenia.

- 4 Kiedy sernik jest gotowy, przystępujemy do dekorowania. Czekoladę łamiemy na kawałki, dodajemy masło, rozpuszczamy w kąpieli wodnej, mieszamy do połączenia składników, lekko schładzamy.

3 łyżki lekko ciepłej masy rozsmarowujemy na powierzchni sernika, przyklejamy do niej bezy, które następnie polewamy pozostałą czekoladą.

Sernik wkładamy na parę godzin do lodówki.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: