

# Sernik nowojorski



Autor: **Pieprzyczfantazja**  
Przepisów: **253** Ocena: **4791**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Składniki na tortownicę 24 cm średnicy:
- Na spód:
- 20 dkg herbatników
- 10 dkg masła
- Na ser:
- 1 kg sera najlepiej trzykrotnie zmielonego
- 20 dkg cukru
- 3 łyżki mąki pszennej
- 4 jajka
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego lub cytrynowego
- starta skórka z cytryny
- 200 ml śmietany 18%
- Na polewę:
- 200 ml śmietany 18%
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka cukru

## Sposób przygotowania:

### 1 Spód ciasta

Herbatniki rozdrobiłam za pomocą blendera. Masło roztopiłam i połączyłam z herbatnikami. Wylepiłam taką masą tortownicę wyłożoną papierem do pieczenia i chłodziłam przez czas przygotowania masy serowej.



## 2 Przygotowanie sera

Miałam trzykrotnie przemielony ser, przełożyłam go do miski, wbiłam jajka, dodałam śmietanę, cukier, ekstrakt waniliowy i startą skórkę z cytryny. Wszystko wymieszałam przy użyciu miksera. Na koniec dodałam mąkę i wymieszałam łyżką dokładnie.

Przełożyłam tak przygotowany ser do tortownicy ze spodem z ciastek. Piekałam w nagrzanym piekarniku do 180 stopni przez 20 minut a po tym czasie zmniejszyłam temperaturę do 120 stopni i piekałam jeszcze 1 godzinę i 30 minut.

Zanim włożyłam sernik do piekarnika włożyłam na dno naczynie z wodą. Sernik piekł się w kąpeli wodnej. Po upływie czasu pieczenia wyłączyłam piekarnik i pozostawiłam w nim ciasto do całkowitego ostudzenia.



## 3 Zrobiłam polewę

Składniki na polewę wymieszałam i wyłożyłam na sernik. Chłodziłam sernik w lodówce przez całą noc

Twoje notatki do przepisu: