

Sernik waniliowy z Cadbury



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **284** Ocena: **1409**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Spód:
- 200 g zbożowych ciastek *
- 60 g masła
- Masa serowa:
- 750 g twarogu sernikowego z wiaderka
- 250 g mascarpone
- 230 g cukru
- 5 jajek
- 40 g mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka pasty waniliowej
- Dodatkowo:
- 200 g czekolady Cadbury **
- 60 g śmietanki słodkiej

Sposób przygotowania:

1

Spód

Przy pomocy blendera rozdrabniamy ciastka. Do pokruszonych ciastek dodajemy rozpuszczone masło i dokładnie mieszamy do uzyskania konsystencji mokrego piasku. Dno tortownicy o wymiarach 26 cm wykładamy papierem do pieczenia. Masę ciasteczkową przekładamy do tortownicy i równomiernie rozprowadzamy dokładnie dociskając do spodu. Wstawiamy do lodówki.

2

Masa serowa

Do sera dodajemy mascarpone, cukier, mąkę ziemniaczaną i pastę z wanilii. Miksujemy do połączenia się składników. Nie przerywając miksowania dodajemy stopniowo po jednym jajku i mieszamy do połączenia się składników. Tak przygotowaną masę wykładamy na spód i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C.

W tej temperaturze pieczemy sernik przez 15 minut, następnie zmniejszamy temperaturę do 120°C i pieczemy przez kolejne 90 minut. Po tym czasie wyłączamy piekarnik, uchylamy drzwi piekarnika i pozostawiamy w nim sernik do wystudzenia. Po wystudzeniu sernik chłodzimy w lodówce przez 12 godzin.

Polewa

Do rondelka wlewamy śmietanę, dodajemy połamana czekoladę i podgrzewamy do momentu, aż czekolada się rozpuści. Mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Tak przygotowaną polewę wlewamy na wierzch schłodzonego sernika.

* użyłam ciastek degistive

** użyłam Cadbury Marvellous Smashables Jelly Popping Candy

Notes

- podczas pieczenia sernik rośnie. Po wyjęciu z piekarnika równo opada
- sernik najlepiej kroić ciepłym nożem, wtedy polewa łatwiej się kroi

Twoje notatki do przepisu: