

Waniliowo-kardamonowy sernik z toffi.



Autor: **MagdaKucharzy**
Przepisów: **10** Ocena: **174**



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ciastka digestive, 200 g
- masło, 75 g
- ser na serniki, 1 kg
- cukier puder, 300 g
- mąka tortowa, 3 łyżki
- duże jaja, 5 sztuk
- Śmietana 30%, 1/2 szklanki
- cukier z wanilią i kardamonem, opakowanie
- Ekstrakt waniliowy, 1 łyżka
- kajmak, 1/2 puszki

Sposób przygotowania:

- 1 Do dużej miski wyłożyć ser, cukier i mąkę, miksować krótko na średnich obrotach miksera (sernik nie lubi napowietrzania), aż masa będzie gładka i jednolita. Dodawać po jednym jajku, krótko miksując po każdym dodanym. Dodać śmietankę, cukier z wanilią i ekstrakt, zmiksować na małych obrotach do połączenia się składników.
- 2 Tortownicę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia, również po bokach. Ciasteczka rozkruszyć na pył (np. blenderem), połączyć z roztopionym masłem - ciasteczka powinny mieć konsystencję mokrego piasku. Wyłożyć dno tortownicy, ugniatając rękami równy spód. Wlać przygotowaną masę i wstawić sernik na środkową półkę piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec przez 15 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 120 stopni i piec przez kolejne 1 i 1/2 godziny.
- 3 Gotowy sernik studzić w otwartym piekarniku. Gdy będzie już chłodny, rozprowadzić kajmak, a następnie wstawić na noc do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: