Sernik

Pyszny, puszysty i delikatny sernik z wolnowaru

Czas na High: 2H
Ilość porcji: 3-5
Czas na Low: 0 -
Czas przygotowania: 20

Składniki



• Ciasto
• ⅔ szklanki pokruszonych ciasteczek amaretti około 16 ciasteczek
• 2 łyżki stołowe roztopionego masła
• 1 łyżka cukru
• Spray do pieczenia
• Nadzienie
• 2 x 225 g twarogu tłustego , zmiękczone i podzielone
• 1 x 225 g twarogu półtłustego
• ⅔ szklanki cukru
• 1 łyżka stołowa mąki uniwersalnej
• 2 duże jajka
• ¾ łyżeczki ekstraktu migdałowego
• Maliny opcjonalnie
•

Wykonanie:

Aby przygotować ciasto, połącz 3 pierwsze składniki, mieszając widelcem, aż będą wilgotne i kruche. Delikatnie wciśnij masę na dno formy do pieczenia pokrytej sprayem do pieczenia.
Aby przygotować nadzienie, wymieszaj 1 opakowanie twarogu pełnotłustego z 1/3 twarogu półtłustego mikserem na średnich obrotach do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodaj pozostały twaróg i mieszaj do połączenia. Dodaj 2/3 szklanki cukru i mąkę dobrze ubij. Dodaj jajka, po jednym na raz, dobrze mieszając po każdym dodaniu. Wmieszaj ekstrakt migdałowy. Wylej ciasto do tortownicy.
Wlej 1 szklankę gorącej wody na dno misy wolnowaru. Umieścić stojak w wolnowarze stojak powinien być wyższy niż poziom wody. Umieścić tortownicę na stojaku. Umieścić kilka warstw ręczników papierowych pod pokrywką wolnowaru. Przykryj i gotuj w trybie HIGH przez 2 godziny lub do momentu, gdy środek sernika ledwo się porusza. Zdejmij pokrywę z wolnowaru, wyłącz grzanie i przejedź nożem po zewnętrznej krawędzi. Pozostaw sernik w wolnowarze na 1 godzinę. Wyjąć sernik z wolnowaru. Ostudzić do temperatury pokojowej w tortownicy na drucianym stojaku. Przykryj i schładzaj przez co najmniej 6 godzin. Pokrój na kawałki. Ozdób malinami, jeśli masz ochotę.