Sernik cytrynowy z Crock-Pot Express

Do tego przepisu potrzebna będzie tortownica o średnicy 18 cm, której spód wyłożony jest pergaminem do pieczenia.

Czas na High: 25 min

Czas na Low: 25 min

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 15

Składniki

- 30 g roztopionego masła
- 225 g pokruszonych na okruchy kruchych herbatników
- 500 g pełnotłustego miękkiego sera
- 100 g cukru pudru
- 60 ml kwaśnej śmietany
- 1 cytryna, skórka i sok
- 2 duże jajka
- Do podania 4 łyżki twarogu cytrynowego, liście tymianku cytrynowego, posypane cukrem pudrem
-
-

Wykonanie:

Przygotuj pasek folii o długości około 45 cm, złóż go dwukrotnie wzdłuż, dzięki czemu z łatwością wyjmiesz gorący sernik z szybkowaru.
W odpowiedniej misce wymieszaj roztopione masło i pokruszone ciasteczka. Równomiernie i mocno dociśnij okruchy do dna formy do pieczenia, wstaw do lodówki na czas przygotowywania nadzienia. Do dużej miski włóż miękki ser i cukier i wymieszaj na gładką masę. Dodaj śmietanę, skórkę z cytryny i sok, dobrze mieszając. Rozbij 2 jajka do kubka i dobrze ubij widelcem. Delikatnie wymieszaj jajka z nadzieniem, aż się połączą, nie mieszaj zbyt mocno. Wylej nadzienie na spód sernika. Dodaj ok. 500 ml wody do wewnętrznej miski. Włóż ruszt do miski i połóż pasek folii na ruszcie i po bokach miski. Upewnij się, że pomiędzy paskiem folii a zamknięciem pokrywki jest wolne miejsce. Ostrożnie umieść sernik na podstawce, zamknij pokrywę. Wybierz funkcję deseru i ustaw czas na 25 minut. Gdy urządzenie zakończy gotowanie, pozostaw urządzenie na naturalny czas zwolnienia ciśnienia wynoszący 10 minut. Ostrożnie zmniejsz ciśnienie pozostawione w środku przed otwarciem. Ostrożnie wyjmij upieczony sernik z urządzenia za pomocą folii, aby wyjąć formę. Połóż na ruszcie, aby ostygł. Po całkowitym ostygnięciu wyjmij z formy, wyjmij pergamin z dna i wstaw do lodówki na 2-3 godziny .Przed podaniem do małej miski dodaj 3-4 łyżki twarogu cytrynowego i dobrze wymieszaj, aby zmiękły. Rozsmaruj na serniku, dodaj posypkę z cytrynowego tymianku i posyp cukrem pudrem.