




Sernik z czekoladą i klementynkami z multicookera

Pyszny sernik z multicookera w zaledwie kilka chwil

 Czas na High: 0 -

 Czas na Low: 0 -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 150 g herbatników czekoladowych, utłuczonych na okruchy
- 30 g roztopionego masła
- 200 g 80% ciemnej czekolady
- 30 g masła
- 1 łyżka kakao, przesianego
- 400 g pełnotłustego miękkiego twarogu
- 150 ml śmietany
- 150 g cukru pudru
- Drobno starta skórka z 2 klementynek
- 1 łyżka ekstraktu pomarańczowego opcjonalnie
- 2 duże jajka, ubite
-
- Pomarańczowa polewa
-
- 80 g cukru pudru
- 2 łyżki wody
- 1 łyżka likieru pomarańczowego
- Do podania-plastry klementynek, nasiona granatu, posiekane pistacje
-
-



Wykonanie:

Wysmarować i wyłożyć dno formę do ciasta pergaminem do pieczenia.

Umieścić okruchy herbatników czekoladowych w misce, dodać roztopione masło i dobrze wymieszać do połączenia składników.

Łyżeczką wsypać do podstawy formy, delikatnie dociskając, aby utworzyć warstwę.

Roztopić czekoladę i masło w kuchence mikrofalowej lub w misce nad garnkiem z gotującą się wodą. Wymieszać z przesianym kakao. Odstawić do ostygnięcia. Ser, śmietanę, cukier, skórkę z klementynki, ekstrakt pomarańczowy i jajka umieścić w misce i za pomocą miksera ręcznego lub trzepaczki ubić na gładką masę.

Wlać rozpuszczoną masę czekoladową i powoli wymieszać do połączenia. Wylać na spód z herbatników i wygładzić powierzchnię. Dodać 300 ml wody dna dno miski multicookera i umieścić w nim podstawkę.

Położyć 2 paski folii po przekątnej w poprzek tacy, tak aby sięgały do boków garnka, w ten sposób powstaną uchwyty do łatwego wyjmowania sernika, gdy jest gorący. Umieść masę sernikową w misce, załóż pokrywę i upewnij się, że zawór jest w pozycji zamkniętej.

Wybierz ustawienie Deser - HIGH przez 35 minut.

Po upływie czasu gotowania pozwól, aby ciśnienie wewnątrz naturalnie się uwolniło może to potrwać do 15 minut przed zdjęciem pokryw. Sernik powinien mieć lekko chybliwy środek. Jeśli niewielka ilość wody utworzyła się na wierzchu sernika, użyj rogu złożonego kawałka papieru kuchennego, aby go namoczyć, nie będzie to miało wpływu na sernik.

Pozostaw sernik do lekkiego ostygnięcia w misce przed wyjęciem i umieszczeniem na drucianym stojaku.

Pozostaw do całkowitego ostygnięcia przed wyjęciem z formy.

Aby zrobić glazurę pomarańczową-Obierz i cienko pokrój 2 klementynki, z których usunąłeś skórkę. Umieść je na sicie i pozostaw do odsączenia.

Na małej patelni podgrzać cukier i wodę, aż się rozpuszczą.

Zwiększyć ogień do bulgotania, kontynuować gotowanie, aż płyn zmieni kolor na jasnobursztynowy. Zdjąć z ognia i ostrożnie wmieszać likier pomarańczowy. Zachowaj ostrożność, ponieważ płyn może bulgotać i pryskać. Pozostaw do lekkiego ostygnięcia. Ułóż plastry klementynek na wierzchu sernika. Polej polewą pomarańczową, udekoruj pestkami granatu i posiekanymi pistacjami.