




Waniliowy sernik

Waniliowy sernik to klasyczny deser, który zachwyca swoim delikatnym smakiem i aksamitną konsystencją.

 Czas na High: 2H

 Czas na Low: 0 -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 3/4 szklanki krakersów
- 1 łyżka cukru plus 2/3 szklanki cukru, podzielone
- 1/4 łyżeczki mielonego cynamonu
- 2-1/2 łyżki roztopionego masła
- 2 opakowania po 225 g sera śmietankowego, zmiękczonego
- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany
- 2 do 3 łyżeczek ekstraktu waniliowego
- 2 duże jajka, temperatura pokojowa, lekko ubite
- polewa
- 55 mlecznej czekolady, posiekanej
- 1 łyżeczka tłuszczu najlepiej masła
- prażone migdały w słupkach lub plasterkach
-



Wykonanie:

Natłuść 16 cm tortownicę umieść na podwójnej grubości wytrzymałej folii około 30 cm. Owiń folię wokół formy. Wlej 2,5 cm wody do 6-litrowego wolnowaru. Ułóż dwa kawałki folii. Zaczynając od dłuższego boku, zwiń folię, aby uzyskać pasek o szerokości 2,5 cm uformuj w okrąg. Umieść na dnie wolnowaru, tworząc stojak.

W małej misce wymieszaj okruchy krakersów, 1 łyżkę cukru i cynamon dodaj masło. Ugnieć na dnie przygotowanej formy.

W dużej misce ubij serek śmietankowy i pozostały cukier na gładką masę. Dodaj śmietanę i wanilię. Dodaj jajka ubijaj na niskich obrotach aż do połączenia. Wlej do tortownicy.

Umieść tortownicę na okręgu z folii, nie dotykając boków wolnowaru. Przykryj wolnowar podwójną warstwą białych ręczników papierowych umieść pokrywę bezpiecznie na ręcznikach. Gotuj pod przykryciem przez 2 godziny.

Nie zdejmuj pokrywy wyłącz wolnowar i pozostaw sernik pod przykryciem w wolnowarze na 1 godzinę.

Wymnij tortownicę z wolnowaru usuń folię wokół tortownicy. Schłodzić sernik na kratce przez 1 godzinę.

Oddzielić boki ciasta od tortownicy za pomocą noża. Schłódź w lodówce przez noc.

Polewa w kuchence mikrofalowej rozpuść czekoladę i tłuszcz mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Lekko ostudź. Zdejmij obręcz z tortownicy. Wylej masę czekoladową na sernik posyp migdałami.