

Sernik z wiśniami z multicookera

Pyszne ciasto na specjalne okazje i nie tylko.

 Czas na High: 0-

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 0-

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- Spód
- Szklanka pokruszonych krakersów
- 2 łyżeczki cukru
- 4 łyżki stołowe niesolonego masła roztopionego
- Sernik
- 450 g sera śmietankowego w temperaturze pokojowej
- 1/2 szklanki cukru
- 2 duże jajka o temperaturze pokojowej
- 4 łyżki stołowe mąki uniwersalnej
- 4 łyżki stołowe kwaśnej śmietany
- 2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego
- 1,5 szklanki wiśni kandyzowanych
-



Wykonanie:

Ustaw ruszt w misie multicookera. Wlej do misy 1,5 szklanki wody.

Połącz krakersy, cukier i roztopione masło w misce. Dokładnie wymieszaj. Spryskaj małą tortownicę sprayem do pieczenia. Użyj szklanki do ubicia i wyrównania spodu sernika w tortownicy. Umieść tortownicę z ubitym spodem w zamrażarce lub lodówce.

W dużej misie ubij serek śmietankowy mikserem przez 30 s. Dodaj cukier i dobrze wymieszaj. Dodaj jajka i delikatnie wymieszaj, tylko do połączenia składników. Dodaj mąkę i śmietanę, ponownie wymieszaj do połączenia składników. Dodaj ekstrakt waniliowy i wymieszaj szpatułką.

Wylej ciasto sernikowe na przygotowany spód. Umieść tortownicę na podstawce w misie multicookera. Zamknij pokrywę i ustaw zawór w pozycji zamkniętej. Wybierz tryb manualny, ustaw ciśnienie na wysokie i czas na 30 min.

Po upływie czasu gotowania pozwól na naturalne uwolnienie ciśnienia. Gdy zawór opadnie, ostrożnie otwórz pokrywę i pozwól na uwolnienie pozostałej pary wodnej.

Używając ręcznika papierowego, delikatnie wytrzyj powierzchnię sernika z wszelkich nagromadzonych skroplin. Pozwól mu ostygnąć przez 5 minut, a następnie wyjmij go z Crockpota.

Pozostaw do całkowitego ostygnięcia, a następnie umieść sernik w lodówce, aby się schłodził – co najmniej przez 4 godziny, a nawet przez całą noc.

Przed podaniem nałóż na sernik polewę z wiśni kandyzowanych.