



KORZENNY SERNIK

Autor: Magdalena Wojtanowicz

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1 spód

2/5 margaryny do pieczenia roztop w rondelku z dodatkiem wody, kakao i przestudź. Herbatniki drobno pognieść i wymieszać z roztopioną wcześniej margaryna z dodatkiem wody oraz przyprawą korzenną i zmielonymi orzechami.

Krok 2 masa serowa

Całe jajka bez oddzielania żółtek od białek ubij wraz z cukrem na puch. Dodaj ser, 3/5 miękkiej margaryny, jogurt grecki oraz wsyp budyń, przyprawę korzenną i wymieszaj. Dno tortownicy wyłóż papierem do pieczenia, wysyp przygotowany spód i równo go rozprowadź. Na wierzch wylej masę serową i wyrównaj. Piecz w rozgrzanym wcześniej piekarniku do temp.180 stopni przez 30 minut. Wyjmij po 30 minutach na 10 minut poza piekarnik. Po 10 minutach gdy ciasto przestygło ponownie je wsadź na kolejne 30 minut i gotowe. (jeśli środek jest za płynny do dopiecz o dodatkowe 10 min.)

Krok 3 dekoracja

Kiedy ciasto będzie stygło przygotuj polewę. Do gorącej wody włóż saszetkę z polewą i odczekaj określony czas. Gotową polewą polej wierzch przestudzonego sernika i udekoruj zmielonymi orzechami. Gotowy serniczek wstaw do lodówki na 2-3 godz do stężenia polewy.

spód

- 100 g masła ekstra Łaciate
- 200 g herbatników
- 100 g zmielonych dowolnych orzechów
- 2 łyżki wody
- 1 łyżeczka ciemnego kakao
- 1/2 płaskiej łyżeczki przyprawy korzennej

masa serowa

- 150 g masła ekstra Łaciate
- 1 kg twarogu sernikowego Mlekpól
- 200 g cukru
- 5 dużych jajek klasa "L"
- 3 duże opakowania budyniu śmietankowego
- 400 ml jogurtu greckiego
- 1 łyżka przyprawy korzennej

dekoracja

- garść zmielonych dowolnych orzechów
- kakao
- polewa czekoladowa

dodatkowo:

- forma do pieczenia średnica 26-28 cm
- papier do pieczenia