



Sernik chałwowo-waniliowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **12**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia, nadmiar papieru wypuścić poza formę.

Krok 2

Ciasteczka przełożyć do malaksera i rozdrobnić.

Krok 3

Masło roztopić w rondelku. Ciasteczka przełożyć na dno tortownicy, zalać roztopionym masłem i wymieszać. Masę ciasteczkową rozprowadzić po dnie blachy i wyrównać ugniatając. Odstawić do lodówki.

Krok 4

Chałwę pokruszyć i przełożyć do garnuszka, zalać śmietanką i mieszając podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia i połączenia masy. Ostudzić.

Krok 5

Twaróg przełożyć do miski, dodać mascarpone, mąkę, cukier i miksować na najmniejszych obrotach do połączenia składników. Ciągłe miksując dodawać stopniowo po jednym jajku. Wciąż miksując na małych obrotach, powoli dolewać przestudzoną masę chałwową.

Krok 6

Schłodzony spód wyciągnąć z lodówki i wylać masę.

Krok 7

Piec w piekarniku nagrzanym do 170°C przez 20 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 130°C i zapiekać przez 70-80 minut.

Krok 8

Sernik stopniowo ochładzać, początkowo otworzyć drzwiczki do piekarnika, po 20 minut wyciągnąć z blachy i przestudzić. Wstawić na noc do lodówki.

Składniki:

200 g ciasteczek digstive

70 g masła Łaciate

300 g chałwy waniliowej

1 laska wanilii

100 ml śmietanki kremówki Łaciata 30%

800 g twarogu sernikowego

200 g mascarpone

2 łyżki mąki ziemniaczanej

1 szklanka cukru

5 jajek