



Sernik z białą czekoladą i praliną orzechową

Autor: osawicka

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Zaczynamy od spodu sernika. Mielimy ciastka i dodajemy do nich rozpuszczone masło, mieszamy do uzyskania wilgotnych okruszków. Wykładamy je na dno tortownicy i porządnie chłodzimy.

Krok 2

Sernik: rozpuszczamy białą czekoladę i pozostawiamy ją do ostygnięcia. Twaróg dokładnie blendujemy, aby nie było w nim żadnych grudek. Łączymy go z pozostałymi składnikami i blendujemy tylko do połączenia składników. (nie dłużej, ponieważ za bardzo napowietrzymy sernik i po upieczeniu opadnie). Do masy serowej dolewamy ostrożnie czekoladą i dokładnie mieszamy. Wylewamy ją na schłodzony spód i pieczemy w kąpieli wodnej przez 1h w 150 stopniach (z termoobiegiem). Upieczony sernik dokładnie chłodzimy.

Krok 3

Pralina: na patelni rozpuszczamy miód oraz masło. Masa zacznie się mocno pienić, ale tak ma być. Powoli dolewamy śmietankę, cały czas mieszając. Dosypujemy pokruszone orzechy i jeszcze chwilę podgrzewamy. Masa powinna widocznie zgęstnieć. Praliną wylewamy na zimny sernik i mocno chłodzimy. Po kilku godzinach podajemy! (pralina będzie się kruszyć przy krojeniu). Smacznego! :)

Składniki na sernik:

(blacha 26cm. średnicy)

750 g twarogu 3krotnie mielonego

4 całe jajka

2 żółtka

1,5 łyżki mąki pszennej

1,5 łyżki mąki ziemniaczanej

250 ml śmietanki 36% Łaciata

250 g białej czekolady

Składniki na spód sernika:

1 duże opakowanie pełnoziarnistych herbatników

120 g masła 82% Łaciate

Składniki na pralinę:

5 dużych łyżek miodu

100 g masła 82% Łaciate

3 łyżki śmietanki 36% Łaciata

2 pełne garści orzechów włoskich