



Sernik z pierniczkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do misy miksera włożyć ok. 1/4 ilości sera, ok. 1/3 ilości cukru oraz całą mąką ziemniaczaną. Miksować na średnich obrotach miksera przez ok. 2 - 3 minuty, aby wszystkie składniki dokładnie się połączyły. Dodać resztę sera, jajka, cukier wanilinowy oraz resztę cukru i znów mikсовать przez 1 minutę na większych obrotach. Po raz kolejny do połączenia się składników. Wlać śmietankę i mikсовать, aż wszystkie składniki dobrze się połączą w jednolitą, gładką masę.

Krok 2

Nagrząć piekarnik do 175 stopni C. Odłożyć pierniki do dekoracji, a resztę pokroić na kawałki (większa kostka). Dodać do masy serowej i delikatnie wymieszać. Wyłożyć do tortownicy o średnicy 24 cm i wstawić do pieczenia.

Krok 3

Na dno piekarnika lub na kratce obok tortownicy postawić keksówkę z wrzącą wodą wypełnioną do ok. 2/3 objętości. Zamknąć piekarnik i piec przez ok. 1 godzinę. Stopniowo wyjmować z piekarnika i studzić sernik. Dla najlepszych efektów po ostudzeniu schłodzić sernik w lodówce. Wierzch sernika udekorować odłożonym pierniczkiem oraz opcjonalnie polewą czekoladową.

składniki

1 kg zmielonego twarogu sernikowego

200 g pierniczków (np. w czekoladzie)

200 g cukru

30 g mąki ziemniaczanej

200 g śmietanki kremówki 30% Łaciata

3 jajka

1 łyżka cukru wanilinowego