





Sernik nowojorski

 3 porcje

 1 godzina 25 minut

Składniki

- 180 g herbatników
- 80 g masła
- 750 g twarogu sernikowego
- 150 g cukru pudru
- 4 jajka
- 100 g śmietany 30%
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1/8 łyżeczki skórki z cytryny
- 3 łyżeczki soku z cytryny
- 20 g mąki kukurydzianej

Przygotowanie

1

Zamocz ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 80 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Wymieszaj.

4

Dodaj 180 g herbatników. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Posiekaj.



Całość przełóż na blaszkę do pieczenia wysmarowaną masłem. Ciasto dociśnij do blaszki łyżką.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 750 g twarogu sernikowego, 150 g cukru pudru oraz 4 jajka. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Dodaj 100 ml śmietany, 1 łyżeczkę wanilii, 1/8 łyżeczki skórki z cytryny oraz 3 łyżeczki soku z cytryny i 20 g mąki kukurydzianej.



Wymieszaj.



Mieszanke wlej na wcześniej przygotowane ciasto do blaszki do pieczenia. Do piekarnika wstaw dodatkową blaszkę z wodą. Piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez 35 minut, a następnie w temperaturze 150°C przez 40 minut.



Ciasto wyjmij z piekarnika, poczekaj aż ostygnie, a następnie wstaw do lodówki na 3 godziny. Smacznego!