

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. Zamocuj 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.

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

7 Wyczyść kielich do gotowania.

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

9 Wymieszaj.

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

11 Wymieszaj.

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

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