

Sernik w karmelowe paski

Karmelowe i czekoladowe paski nadają smacznemu, tradycyjnemu sernikowi wykwintny wygląd. Wielbicielom owoców można zaproponować to ciasto w wersji ze świeżymi lub mrożonymi wiśniami.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

85 minut

LICZBA PORCJI:

14

SKŁADNIKI:

2 szklanki herbatników, pokruszonych

75 g masła, roztopionego

675 g mielonego białego sera

200 g cukru

2 łyżki mąki

3 jajka

6 łyżek śmietany kremówki

1 łyżeczka esencji waniliowej

12 krówek lub cukierków toffi

90 g czekolady deserowej, połamanej

2 łyżeczki masła

bita śmietana oraz orzechy pekan, grubo posiekane

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać okruchy herbatników z masłem. Wylepić dno tortownicy o średnicy 22 cm. Piec 10 minut w temperaturze 200°C. Wyjąć z piekarnika. Zmniejszyć temperaturę do 175°C.

2) Utrzeć w misce ser. W innej misce połączyć cukier z mąką, dodać do sera i starannie zmiksować. Dodać jajka. Krótко ucierać mikserem na niskich obrotach. Dodać 2 łyżki śmietany oraz esencję waniliową, wymieszać i wylać na upieczony spód.

3) Piec 40–45 minut. Ostudzić.

4) Rozpuścić w rondlu krówki z 2 łyżkami śmietany, cały czas mieszając. W innym rondlu rozpuścić czekoladę, masło oraz kolejne 2 łyżki śmietany. Wymieszać, aż masa będzie gładka. Nałożyć najpierw karmelową, a potem czekoladową masę do rękawa cukierniczego i zrobić na serniku paski. Wstawić na noc do lodówki.

5) Dekorować bitą śmietaną i orzechami.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 442 kcal, 30 g tłuszczów (w tym 17 g NKT), 122 mg cholesterolu, 283 mg sodu, 40 g węglowodanów, 1 g błonnika, 6 g białka