

Sernik z sosem malinowym

Sernik pieczony w kąpieli wodnej powinien być ścięty z wierzchu i mieć matową skórkę. Gorącego ciasta nie należy nacinać nożem, aby sprawdzić, czy jest gotowe, ponieważ może popękać.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

120 minut

LICZBA PORCJI:

16

SKŁADNIKI:

1 i 3/4 szklanki herbatników digestive, pokruszonych

50 g cukru

75 g masła, roztopionego

MASA SEROWA

1,1 kg białego sera

200 g cukru

225 ml kwaśnej śmietany

120 ml śmietany kremówki

2 łyżeczki esencji waniliowej

7 jajek, lekko ubitych

SOS I DEKORACJA

340 g mrożonych malin i innych owoców do dekoracji

100 g cukru

PRZYGOTOWANIE:

1) Natłuścić tortownicę o średnicy 25 cm. Wymieszać w misce okruchy herbatników z cukrem. Dodać masło, ponownie wymieszać. Wylepić masą dno i brzegi formy. Wstawić na 5–8 minut do piekarnika rozgrzanego do 175°C.

2) Rozetrzeć w misce biały ser z cukrem, dodać kwaśną śmietanę, kremówkę i esencję waniliową. Ponownie rozetrzeć. Dodać jajka, zmiksować. Wylać masę na upieczony spód.

3) Wstawić tortownicę do dużej formy do pieczenia, wlać do formy gorącą wodę. Piec 50–60 minut w temperaturze 175°C. Wyjąć tortownicę z kąpieli wodnej, odstawić na 1 godzinę.

4) Przygotować sos: wsypać maliny i cukier do robota kuchennego, przykryć i dokładnie zmiksować.

5) Podawać sernik z sosem malinowym i owocami. Przechowywać w lodówce.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 423 kcal, 28 g tłuszczów (w tym 17 g NKT), 180 mg cholesterolu, 186 mg sodu, 37 g węglowodanów, 1 g błonnika, 6 g białka