

Sernik dekadenski w wersji świątecznej

- Przed przystąpieniem do pieczenia wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Dno oraz boki formy wyłożyć papierem do pieczenia. Podane ilości wystarczą do upieczenia ciasta o średnicy 24 cm.

Składniki:

Spód:

- ok. 150 g pierników, upieczonych wcześniej według sprawdzonej, domowej receptury
- 80 g roztopionego masła

Masa serowa:

- 500 g tłustego twarogu trzykrotnie zmielonego
- 250 g serka mascarpone
- 250 g kremowego słonego serka typu Philadelphia lub Twój Smak
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1/2 puszki słodzonego mleka skondensowanego (266 g)
- 5 jajek
- 300 g białej czekolady
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii lub 2 łyżki cukru wanilinowego

Wierzch:

- 200 g gęstej kwaśnej śmietany homogenizowanej 12 lub 18%
- 125 g serka Philadelphia (opcjonalnie)
- 3 łyżki cukru pudru

Wykonanie:

Spód:

Ciasteczka pokruszyć i wymieszać z roztopionym masłem. Wyłożyć na dno formy, mocno dociskając. Wstawić do lodówki na czas przygotowania masy serowej.

Masa serowa:

Piekarnik nagrzać do 175°C (bez termoobiegu).

Do miski włożyć trzy rodzaje sera oraz mąkę ziemniaczaną. Miksować przez około 2 - 3 minuty na niskich obrotach miksera, do połączenia składników. Stopniowo dodawać mleko skondensowane, cały czas miksując na niskich obrotach miksera, starając się nie napowietrzać masy. Wbijać kolejno jajka ciągle mieszając. Czekoladę połamać i roztopić w kąpieli wodnej. Masę serową zmiksować z roztopioną czekoladą i wanilią. Masę wylać na spód, włożyć do piekarnika i piec przez 15 minut w temperaturze 175°C. Następnie zmniejszyć temperaturę do 120°C i piec jeszcze przez 90 minut.

Wierzch:

W misce wymieszać śmietanę z serkiem Philadelphia (jeśli go używamy) i cukrem pudrem. Sernik wysunąć z piekarnika, rozprowadzić na powierzchni powstałą masę i wstawić z powrotem do piekarnika. Piec przez 15 minut. Wyłączyć piekarnik i studzić sernik przez 5 minut w zamkniętym piekarniku, następnie stopniowo otwierać drzwiczki i stopniowo studzić sernik. Wyjąć z piekarnika i ustawić na kratce, całkowicie ostudzić.