

Sernik nowojorski

Składniki (na tortownicę o średnicy 21 cm):

Na spód:

- 130 g herbatników petitków
- 80 g masła
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżka brązowego cukru

Na masę serową:

- 800 g sera trzykrotnie mielonego (użyłam z wiaderka)
- 200 g cukru pudru
- 3 jajka
- 4 czubate łyżki śmietany 12%
- 3 czubate łyżki mąki
- 1,5 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 1,5 łyżeczki soku z cytryny

Na wierzch:

- pół puszki masy kajmakowej
- 1 garść orzechów laskowych (część posiekanych, a reszta w całości)
- 1 garść orzechów włoskich (część posiekanych, a reszta w całości)

Wykonanie:

Herbatniki rozdrabniamy ręcznie lub w blenderze na drobne okruszki. W garnku rozpuszczamy masło, dodajemy pokruszone herbatniki oraz kakao i cukier. Dokładnie mieszamy. Wysypujemy na wysmarowaną tłuszczem tortownicę i dociskamy, by utworzyć spód. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160°C (z termoobiegiem) lub 180°C bez tej funkcji. Pieczemy 10 minut. Wyciągamy i podnosimy temperaturę pieca do odpowiednio 200/220°C.

Do dzieży miksera wkładamy ser, który nieco mieszamy różgą w celu wyeliminowania grudek i delikatnego napowietrzenia. Dodajemy ekstrakt z wanilii oraz sok z cytryny, mąkę i powoli, ciągle mieszając, dosypujemy cukier puder. Do masy wrzucamy po jednym jajku i dokładnie, powoli łączymy wszystkie składniki. Na samym końcu dodajemy śmietanę. Jednolitą masę serową wylewamy na wcześniej podpieczony spód. Wstawiamy do pieca (200/220°C) i pieczemy przez 15 minut. Następnie obniżamy temperaturę do 100°C (termoobieg) lub 120°C i pieczemy jeszcze przez 30 minut. Wyłączamy piekarnik i zostawiamy w nim ciasto na kolejne 2 godziny.

Po wyjęciu udekorować orzechami, polać kajmakiem i posypać rozdrobnionymi pozostałymi orzechami.

Źródło: <http://madameedith.com/przepis/new-york-cheesecake/>