

Sernik krówkowy na kruchym cieście

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: blaszka okrągła o średnicy 24 cm

Czas gotowania: 6 minut mieszania+ 75 minut pieczenia

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć wszystkie składniki na kruche ciasto, czyli: 150 g mąki pszennej, 20 g cukru pudru, pół łyżeczki proszku do pieczenia, 2 żółtka jaj oraz 100 g masła w temperaturze pokojowej, pokrojone w małą kostkę.
2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić ciasto. Opcja ugniatanie, 2 minuty, prędkość 2.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć ciasto. Okrągłą blachę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Spód blachy równomiernie wyłożyć kruchym ciastem.
4. Piekarnik nagrzać do 170°C, podpiec spód około 15 minut. W tym czasie przygotować masę serową.
5. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 100 g masła. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozpuścić masło. Temperatura 60°C, czas 1 minuta, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę, dodać do masła pozostałe składniki: 1 kg twarogu sernikowego z wiaderka, 2 białka jaj, 5 całych jaj, wsypać 40 g proszku budyniu śmietankowego bez cukru oraz 100 g cukru pudru.
7. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę serową. Czas 3 minuty, prędkość 4.
8. Zdjąć pokrywę. Na podpieczony, jeszcze gorący kruchy spód wylać masę serową. Blachę z ciastem ponownie wstawić do piekarnika nagrzanego do 170° i piec

przez równo 60 minut. Następnie wyłączyć, piekarnik. Nie otwierając drzwi piekarnika pozostawić w nim sernik na kolejną godzinę.

9. Sernik wyjąć z piekarnika, wierzch posmarować 150 g masy kajmakowej z puszki, posypać drobno posiekanymi 50 g orzechów ziemnych.
-

Wskazówki :

- Sernik przechowywać w lodówce.
- Uważaj! Blacha z ciastem po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!