Sernik kawowy z cukrową nitką

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: powyżej 1 h
Liczba porcji: 10
Czas pieczenia: 50 min

Przygotowanie :

Krok 1 - Masło roztopić, osobno roztopić w kąpieli wodnej czekoladę.
Krok 2 - Herbatniki pokruszyć, dodać do nich płatki owsiane, bułkę tartą i dwie łyżki cukru i wymieszać.
Krok 3 - Do tego wlać roztopione masło i czekoladę i połączyć składniki.
Krok 4 - Tortownicę o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia i przełożyć do niej masę z herbatników i płatków.
Krok 5 - Masę uklepać łyżką na dnie i bokach formy.
Krok 6 - Kawę rozpuścić w łyżce wrzątku.
Krok 7 - Jajka utrzeć z cukrem i cukrem trzcinowym. Stopiono dodać do jajek ser cały czas miksując.
Krok 8 - Następnie dodać mąkę i ostudzoną kawę.
Krok 9 - Tak przygotowaną masę przelać na przygotowaną podstawę z herbatników.
Krok 10 - Włożyć do piekarnika i piec ok 50 minut w 180°C. Sernik ostudzić przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.
Krok 11 - Śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem i serkiem mascarpone. Śmietaną posmarować z wierzchu ostudzony sernik.
Krok 12 - W rondelku rozpuścić pozostały cukier na karmel, wrzucić do niego orzechy i obrane ze skórki migdały.
Krok 13 - Orzechy wyciągać pojedynczo otoczone karmelem na papier do pieczenia. Z karmelu robimy widelcem nitki i układamy na cieście. Dekorujemy przygotowanymi orzechami i migdałami kiedy ostygną.