

# Sernik kawowy z cukrowa nitką

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 10-12

Czas pieczenia: 50 min

---

### Użyte akcesoria :

- nóż
  - motylek
- 

### Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: kawę rozpuścić w 2 łyżkach gorącej wody. Czekoladę połamać na małe kawałki. Cukier puder przesiać przez sitko, śmietankę schłodzić. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć herbatniki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, pokruszyć herbatniki – czas 5 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przesypać herbatniki do innego naczynia. Suchą ściereczką oczyścić naczynie z pozostałości herbatników.

Krok 4 - Do naczynia z nożem włożyć miękkie masło, ogrzewać – temperatura 80°C, czas 3 minuty, prędkość 2.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do masła dodać połamaną na kostki czekoladę. Zamknąć pokrywę i pozostawić czekoladę do rozpuszczenia na ok. 2 minuty. Po tym czasie wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 3.

---

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do czekolady wsypać pokruszone herbatniki, płatki owsiane oraz cukier. Zamknąć pokrywę i wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 3. Następnie zmiksować – czas 7 sekund, prędkość 6.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki wyjąć masę na spód tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia, rozprowadzić na całej powierzchni i dokładnie ugnieść.

Krok 8 - Dzbanek i nóż umyć. W dzbanku założyć nóż i motylek. Włożyć żółtka, wsypać 120 g cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ucierać żółtka – czas 6 minut, prędkość 3.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, do żółtek dodać mąkę, rozpuszczona kawę i serek waniliowy. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę – czas 1 minuta, prędkość 3.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki przełożyć masę do tortownicy.

Krok 11 - Sernik wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C i piec przez 50 minut, ostudzić przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.

Krok 12 - Przygotować masę śmietanową: do czystego dzbanka założyć nóż i motylek, wlać śmietankę i wsypać cukier puder. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Ubijać śmietankę – czas 1 minuta, prędkość 4.

Krok 13 - Otworzyć pokrywę, do śmietanki dodać serek mascarpone i kilka kropli cytryny, zamknąć pokrywę, wymieszać – czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 14 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki wyłożyć krem na ostudzony sernik. Rozprowadzić po całej powierzchni. Sernik wstawić do lodówki.

Krok 15 - Do małego rondelka wsypać 4 łyżki cukru, ustawić garnek na małym ogniu. Ogrzewać aż powstanie karmel (cukier się rozpuści i zmieni kolor na lekko brązowy). Do karmelu włożyć obrane ze skórki migdały, następnie wyjmować pojedynczo otoczone karmelem na papier do pieczenia. Karmel lekko przestudzić i za pomocą widelca wyciągać z niego cienkie nitki. Sernik udekorować migdałami i karmelowymi nitkami.

---

### Wskazówki :

Zamiast cukrowej nitki można sernik posypać prażonymi płatkami migdałów.