

Sernik kawowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 50 min

Liczba porcji: 8

Czas pieczenia: 50 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Kawę wsyp do filiżanki/szklanki, rozpuść w 1 łyżce gorącej wody, pozostaw do ostygnięcia.

Krok 2 - W naczyniu miksującym (1) umieść nóż, włóż 120 g masła i 50 g czekolady (połamanej). Zamknij pokrywę dzbanka, zamknij zaślepkę, podgrzewaj – czas 3 minuty, prędkość 1, temperatura 80°C

Krok 3 - Otwórz pokrywę dzbanka, do masła dodaj 100 g pokruszonych herbatników, 100 g płatków owsianych, 20 g bułki tartej, 20 g zwykłego cukru. Zamknij pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszaj – czas 30 sekund, prędkość 2

Krok 4 - Otwórz pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełóż masę do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Masę uklep.

Krok 5 - W naczyniu miksującym (2) załóż motylek. Wbij 4 jajka, dodaj 120 g zwykłego cukru i 60 g cukru trzcinowego. Zamknij pokrywę dzbanka. Ucieraj – czas 30 sekund, prędkość 3.

Krok 6 - Otwórz pokrywę dzbanka. Porcjami dodawaj 500 g serka waniliowego. Ustaw prędkość 2, czas 3 minuty; co kilka sekund otwieraj pokrywę i dodawaj po kilka łyżek

serka. Po ostatnim dodaniu serku masa powinna być jeszcze mieszana przez ok. 1 minutę. Można nie przerywać procesu mieszania (nie zdejmować pokrywy), a masę serową podawać małą łyżką przez otwór w pokrywie.

Krok 7 - Otwórz pokrywę dzbanka. Do wymieszanej masy serowej dodaj 25 g mąki i rozpuszczoną, ostudzoną kawę. Zamknij pokrywę dzbanka, mieszaj 15 sekund, prędkość 2.

Krok 8 - Otwórz pokrywę dzbanka. Przełóż masę serową do tortownicy, na warstwę spodnią z herbatników. Wstaw do piekarnika i piecz 50 minut w 180°C. Sernik ostudzić przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.

Krok 9 - W umyтым naczyniu miksującym (1) załóż motylek. Wlej 200 g śmietany 30%, ubijaj 2,5 minuty, prędkość 4. Otwórz pokrywę, dodaj 40 g cukru pudru i 150 g serka mascarpone. Ubić na sztywno - czas 30 sekund, prędkość 1.

Krok 10 - Za pomocą łopatkı, posmarować ubitą śmietaną ostudzony sernik. Ciasto wstawić do lodówki.

Krok 11 - W umyтым naczyniu miksującym (2) zamontuj nóż, wsyp 40 g zwykłego cukru na karmel, podgrzej: czas 5 minut, prędkość 1, temperatura 120°C. Otwórz pokrywę, łopatką wymieszaj karmelizujący się cukier. Dodaj dwie łyżki mleka 3,2%. Zamknij pokrywę, podgrzewaj - czas 1 minuta, prędkość 2, temperatura 100°C. Otwórz pokrywę, przy użyciu rękawicy kucharskiej wyjmij nóż (jest gorący). Do karmelu wrzuć orzechy i obrane ze skórki migdały. Wymieszaj łopatką. Obtoczone karmelem orzechy pojedynczo wyjąć łyżką na papier do pieczenia. Sernik wyjmij z lodówki, udekoruj karmelizowanymi orzechami i migdałami, kiedy ostygną.

Krok 12 - Gotowy sernik powinien być schłodzony w lodówce ok. 2-3 godzin.

Wskazówki :

UWAGA!!!! Karmel jest gorący!!!! Zachowaj ostrożność!!!