

Sernik kajmakowy bez pieczenia

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 30 min

Liczba porcji: 10 - 12

Czas pieczenia: 50 minut + czas studzenia

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

Krok 1 - 3 łyżeczki żelatyny (12 g) wsypać do kubeczka, wlać 3 łyżki zimnej wody, wymieszać. Żelatynę pozostawić na kilak minut do napęcznienia.

Krok 2 - 150 g czekolady mlecznej połamać na kawałki, włożyć do dzbanka z nożem. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać czekoladę – 8 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć czekoladę do innego naczynia.

Krok 4 - Przygotować spód do sernika: Do naczynia miksującego z nożem włożyć 200 g ciastek/herbatników i 100 g miękkiego masła pokrojonego na kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, pokruszyć herbatniki – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki wyjąć masę na spód tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia, rozprowadzić na całej powierzchni i dokładnie ugnieść. Można ugniatać za pomocą dłoni, łyżki, płaskim dnem szklanki itp. Tortownicę z ułożonym spodem włożyć do lodówki .

Krok 6 - Dzbanek i nóż umyć. W dzbanku założyć nóż. Wlać 80 g śmietanki 30%, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ogrzewać - temperatura 80°C, czas 2

minuty, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, do śmietanki dodać 12 g namoczonej wcześniej żelatyny i 150 g posiekanej czekolady. Zamknąć pokrywę dzbanka, pozostawić na 1 minutę. Wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 2.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż. Z noża zebrać pozostałości czekolady, włożyć do masy.

Krok 9 - Do dzbanka z czekoladą włożyć motylek. Włożyć 400 g serka na sernik, 400 g masy kajmakowej. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę – czas 1,5 minuty, prędkość 3.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę przełożyć masę serową do tortownicy. Wyrównać wierzch lekko potrząsając tortownicą.

Krok 11 - Sernik wstawić do lodówki na kilka godzin. Udekorować polewą czekoladową lub posypać czekoladą startą na tarce.

Wskazówki :

Sernik najlepiej przygotować dzień wcześniej.