

Sernik^s

P R Z E P I S Y

5 super serników
w
5 krokach



ZaradnaKobieta.pl

Sernik baskijski

Przygotowanie: 10 min.

Pieczenie: 60 min.

Trudność: łatwy



SKŁADNIKI

- 750 g serka śmietankowego typu Philadelphia
- 250 g serka mascarpone
- 1 kopia szklanka cukru
- 6 jajek
- 400 ml śmietanki kremówki
- ¼ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka esencji waniliowej



WYKONANIE

1. Serek śniadaniowy miksujemy z serkiem mascarpone i cukrem na puszystą masę.
2. Do masy dodajemy po jednym jajku, nie przerywając miksowania.
3. Dodajemy śmietankę kremówkę, esencję waniliową i sól — wszystko dokładnie miksujemy.
4. Krem serowo-śmietankowy wlewamy delikatnie do tortownicy nasmarowanej masłem i wyłożonej papierem do pieczenia tak, żeby papier wystawał ponad brzeg formy.
5. Sernik baskijski pieczemy w temperaturze 210 stopni Celsjusza przez ok. 55 - 60 minut. Zostawiamy w uchylonym piekarniku do wystygnięcia.

DOBRA RADA

Wyłożenie boków tortownicy papierem do pieczenia daje efekt rustykalnego spękania. Jeżeli wolisz sernik o gładkich bokach, wystarczy wyłożyć papierem tylko spód tortownicy, a boki nasmarować dokładnie masłem.

Sernik nowojorski

Przygotowanie: 15 min.

Pieczenie: 80 min.

Trudność: łatwy



SKŁADNIKI

- 150 g herbatników Digestive
- 50 g masła (rozpuszczonego)
- 1000 g tłustego sera twarogowego, zmielonego trzykrotnie
- 250 g cukru + 1 łyżka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 4 jajka
- 250 ml kwaśnej śmietany 18%
- 1 cytryna — otarta skórka i sok
- 1 łyżeczka esencji waniliowej



WYKONANIE

1. Rozdrobnione herbatniki Digestive mieszamy z rozpuszczonym masłem, aż powstanie ciasto. Wykładamy nim spód tortownicy wyłożony papierem do pieczenia.
2. Zmielony ser, jajka, cukier, mąkę, 100 ml śmietany, wanilię, skórkę z cytryny oraz 1 łyżkę soku z cytryny krótko miksujemy na jednolitą masę.
3. Masę serową wylewamy na spód z herbatników i pieczemy 10 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza. Obniżamy temperaturę do 120 stopni i pieczemy jeszcze ok. 70 minut.
4. Upieczony sernik zostawiamy na godzinę w uchylonym piekarniku.
5. 100 ml śmietany mieszamy z łyżką cukru i łyżką soku z cytryny i polewamy sernik. Wstawiamy do lodówki.

DOBRA RADA

Sernik nie opadnie w czasie pieczenia, jeżeli będziemy krótko miksować składniki i nie napowietrzymy masy serowej.

Sernik OREO bez pieczenia

Przygotowanie: 25 min.

Chłodzenie: 4 godz.

Trudność: łatwy



SKŁADNIKI

- 3 opakowania ciastek Oreo (po 16 sztuk w pudełku)
- 50 g masła (roztopionego)
- 4 opakowania (125 g) sera śniadaniowego typu Philadelphia
- 120 g cukru pudru
- 500 ml śmietanki kremówki
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego



WYKONANIE

1. 24 ciastka Oreo wrzucamy do malaksera, dolewamy stopione masło i miksujemy, aż powstanie ciasto, które przekładamy do tortownicy na spód wyłożony papierem do pieczenia. Wstawiamy do lodówki.
2. Serki śniadaniowe miksujemy z dodatkiem cukru pudru na gładką, puszystą masę.
3. Ubijamy schłodzoną śmietankę kremówkę i stopniowo łączymy z masą z serków. Kruszymy 15 ciasteczek Oreo i dodajemy do sera ze śmietaną.
4. Nadzienie przekładamy do formy ze spodem z ciastek, wygładzamy wierzch. Kruszymy pozostałe ciastka i posypujemy sernik.
5. Wstawiamy do lodówki na minimum 4 godziny.

DOBRA RADA

Sernik Oreo bez pieczenia możemy przechowywać nawet 4 dni w lodówce, w szczelnym pudełku.

Wegański sernik awokado & limonka

Przygotowanie: 25 min.

Chłodzenie: 12 godz.

Trudność: łatwy



SKŁADNIKI

- 160 g wegańskich herbatników
- 2 łyżki oleju kokosowego
- 400 g tofu
- 2 duże, dojrzałe awokado
- 1 cytryna - sok i starta skórka
- 2 limonki - starta skórka
- 5 limonek - wyciśnięty sok
- 1 szklanka cukru pudru
- 400 ml mleka kokosowego
- 1 łyżeczka agaru
- 1 łyżeczka esencji waniliowej



WYKONANIE

1. Pokruszone herbatniki mieszamy z podgrzanym, płynnym olejem kokosowym. Masę z ciastek układamy dno tortownicy pokryte papierem do pieczenia. Odstawiamy do schłodzenia.
2. Do miski lub kielicha blendera wkładamy rozdrobnione tofu, cukier, miąższ z awokado, sok i skórę z cytryny oraz sok i skórę z limonek, esencję waniliową. Dokładnie blendujemy.
3. Do garnuszka wlewamy mleko kokosowe, dodajemy agar i doprowadzamy do wrzenia. Dokładnie mieszamy, żeby mleko nie przywarło do dna i nie było grudek.
4. Gorące mleko kokosowe wlewamy do masy z tofu i awokado, ponownie blendujemy kilka minut.
5. Masę wylewamy na przygotowany spód i odstawiamy do lodówki na ok. 12 godzin.

DOBRA RADA

Spód z wegańskich herbatników możemy zastąpić zblendowaną mieszanką suszonych owoców (śliwek, daktyli), pestek i orzechów połączonych z olejem kokosowym

Mini serniczki z malinami

Przygotowanie: 10 min.

Pieczenie: 20 min.

Trudność: łatwy



SKŁADNIKI

- 150 g herbatników korzennych (pokruszonych)
- 50 g masła (roztopionego)
- 500 g sera mascarpone
- 2 jajka
- 100 g cukru
- 2 cytryny — sok i otarta skórka
- garść świeżych malin



WYKONANIE

1. Pokruszone herbatniki mieszamy z rozpuszczonym masłem i tak powstałe ciasto wykładamy na spód foremek do muffinek lub papierowych papilotek. Wstawiamy do lodówki.
2. Ser mascarpone miksujemy z cukrem, żółtkami, sokiem oraz skórką z cytryny. Musi powstać kremowa masa.
3. Białka ubijamy na sztywną pianę, którą delikatnie łączymy z masą serową.
4. Nadzienie serniczków wylewamy na wychłodzone spody z herbatników, wrzucamy po kilka malin na wierzch i pieczemy ok. 20 minut w 180 stopniach Celsjusza.
5. Podajemy z dodatkiem sosu owocowego.

DOBRA RADA

Sos owocowy do serniczków: 400 g świeżych lub mrożonych owoców (malin, wiśni, borówek, moreli) dusimy ok. 5 minut w 2 łyżkach wody z dodatkiem 2 łyżek cukru pudru.

Smacznego!

Sernik z okładki - sernik wiedeński z wiśniami - sprawdź przepis



D I G I T A L A V E N U E W A R S Z A W A - K R A K Ó W 2 0 2 2

Redakcja: Miranda Ekiert

Zdjęcia: Canva.com