

Sernik nowojorski (New York Cheesecake)

Przepis dodany przez użytkownika ds



Fantastyczny, kremowy, lekki sernik.

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Cistka digestive bądź inne herbatniki - 200 g
- Masło niesolone - 110 g
- Ser biały (użyłam twarogu mielonego z Piątnicy) - 1 kg
- Cukier kryształ - 150 g
- Mąka pszenna - 3 łyżka(i)
- Jaja - 5 szt.
- Śmietana kremówka - 80 ml
- Skórka otarta z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- Ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka(i)
- Kwaśna śmietana - 240 ml
- Cukier - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1.



Przygotować tortownicę (ja piekłam w formie o średnicy 23 cm). Dokładnie zabezpieczyć folią aluminiową, aby nic nie wyciekło, ponieważ sernik będzie pieczony w kąpieli wodnej, chociaż w oryginalnym przepisie pieczony jest tradycyjnie, więc wybór należy do Was:) Ciastka pokruszyć za pomocą wałka lub blendera. Wymieszać z zimnym masłem i wylepić tortownicę. Wstawić do lodówki.

2.

W dużej misce zmiksować twaróg, cukier i mąkę do uzyskania gładkiej masy. Pojedynczo dodawać jajka. Na koniec dodać śmietanę, skórkę z cytryny i wanilię. Miksujemy tylko do połączenia składników, nie dłużej. Masę wlewamy do przygotowanej wcześniej tortownicy.

3.

Formę z sernikiem umieszczamy w większej formie którą mniej więcej do połowy tortownicy napełniamy gorącą wodą i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st. Pieczemy 10-15 min. a po tym czasie zmniejszamy temperaturę piekarnika do 110 st. i pieczemy 60 minut.

W oryginalnym przepisie podano, że czas pieczenia może wydłużyć się nawet do 90 min.

Sernik jest upieczony, kiedy po lekkim potrząśnięciu przypomina ściętą galaretkę (konsystencję możemy również sprawdzić za pomocą patyczka).

4.

Kwaśną śmietanę mieszamy z cukrem i wanilią. Rozprowadzamy na powierzchni sernika i pieczemy jeszcze 15 min.

5.

Gotowe ciasto zostawiamy do całkowitego ostygnięcia w tortownicy.

Jak podawać?

Sernik musi się dobrze schłodzić w lodówce.

Uwagi:

Przepis ze strony Joyofbaking.com, lekko zmodyfikowany.

*****Jajka i mąka powinny być w temperaturze pokojowej*****Sernik nie pęka, nie rośnie i nie opada, nie grozi mu zakalec.

