




Sernik

Pyszny, puszysty i delikatny sernik z wolnowaru

 Czas na High: 2H

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- Ciasto
- $\frac{2}{3}$ szklanki pokruszonych ciasteczek amaretti około 16 ciasteczek
- 2 łyżki stołowe roztopionego masła
- 1 łyżka cukru
- Spray do pieczenia
- Nadzienie
- 2 x 225 g twarogu tłustego , zmiękczone i podzielone
- 1 x 225 g twarogu półtłustego
- $\frac{2}{3}$ szklanki cukru
- 1 łyżka stołowa mąki uniwersalnej
- 2 duże jajka
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki ekstraktu migdałowego
- Maliny opcjonalnie
-



Wykonanie:

Aby przygotować ciasto, połącz 3 pierwsze składniki, mieszając widelcem, aż będą wilgotne i kruche. Delikatnie wciśnij masę na dno formy do pieczenia pokrytej sprayem do pieczenia.

Aby przygotować nadzienie, wymieszaj 1 opakowanie twarogu pełnotłustego z $\frac{1}{3}$ twarogu półtłustego mikserem na średnich obrotach do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodaj pozostały twaróg i mieszaj do połączenia. Dodaj $\frac{2}{3}$ szklanki cukru i mąkę dobrze ubij. Dodaj jajka, po jednym na raz, dobrze mieszając po każdym dodaniu. Wmieszaj ekstrakt migdałowy. Wylej ciasto do tortownicy.

Wlej 1 szklankę gorącej wody na dno miski wolnowaru. Umieścić stojak w wolnowarze stojak powinien być wyższy niż poziom wody. Umieścić tortownicę na stojaku. Umieścić kilka warstw ręczników papierowych pod pokrywką wolnowaru. Przykryj i gotuj w trybie HIGH przez 2 godziny lub do momentu, gdy środek sernika ledwo się porusza. Zdejmij pokrywę z wolnowaru, wyłącz grzanie i przejeźdź nożem po zewnętrznej krawędzi. Pozostaw sernik w wolnowarze na 1 godzinę. Wyjąć sernik z wolnowaru. Ostudzić do temperatury pokojowej w tortownicy na drucianym stojaku. Przykryj i schładzaj przez co najmniej 6 godzin. Pokrój na kawałki. Ozdób malinami, jeśli masz ochotę.