




Sernik z musem jagodowym

Jeśli uwielbiasz jagody, wypróbuj ten 35-minutowy przepis na sernik. Jest to deser, który spodoba się wszystkim, odpowiedni na przyjęcia.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 150 g pokruszonych herbatników
- 3 łyżki roztopionego masła
- 500 g zmiękzonego twarogu sernikowego
- ½ szklanki cukru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka wanilii
- Starta skórka z 1 cytryny
-
- Coulis jagodowy
-
- ¼ szklanki cukru
- 1½ łyżki gorącej wody
- 200 g mrożonych malin
- Udekorować świeżymi truskawkami, malinami i jagodami.



Wykonanie:

Wyłóż dno tortownicy o średnicy 18 cm papierem do pieczenia.

Spryskaj dno i boki tortownicy nieprzywierającym sprayem do gotowania.

Z 40-centymetrowego kawałka folii aluminiowej, złożonego na trzy części, uformuj podkładkę.

W małej misce wymieszaj okruchy herbatników i masło. Wsyp okruchy na dno tortownicy i odstaw do lodówki.

Ubij serek śmietankowy i cukier w dużej misce mikserem elektrycznym na średnich obrotach przez 1 do 2 minut lub do uzyskania jasnej i puszystej masy.

Dodawaj jajka, jedno po drugim, dobrze ubijając po każdym dodaniu. Wmieszaj wanilię i skórkę z cytryny. Wlej ciasto do formy. Tortownicę szczelnie przykryj papierem do pieczenia i folią.

Wlej 1 szklankę wody do miski umieść w niej kratkę. Opuść sernik na stojak za pomocą podkładki z folii.

Zabezpiecz pokrywę. Naciśnij przycisk DESSERT, ustaw ciśnienie na HIGH i czas na 25 minut. Upewnij się, że pokrętło uwalniania pary znajduje się w pozycji Seal zamknięte. Naciśnij START/STOP.

Po zakończeniu gotowania naturalnie zwolnij ciśnienie na 5 minut. Zwolnij pozostałe ciśnienie. Wyjmij tortownicę z urządzenia za pomocą podkładki foliowej. Zdejmij pokrywę i odstaw na 20 minut.

Przesuń nożem wokół boku tortownicy, aby poluzować ciasto przykryj i wstaw do lodówki na co najmniej 3 godziny lub na noc.

Tuż przed podaniem przygotuj coulis. W żaroodpornym naczyniu dodaj cukier i wodę, wymieszaj i wstaw do kuchenki mikrofalowej na 1 minutę, mieszaj w 20-sekundowych odstępach. Umieść jagody i syrop cukrowy w blenderze i zmiksuj na gładką masę, przecedź przez drobne sito.

Udekoruj sernik świeżymi jagodami i coulis.