

Sernik z pierniczkami

Składniki na spód:

- 190 g ciastek digestive w czekoladzie (powiem szczerze, że przez wczorajszą aferę pomyliłam się i dodałam bez czekolady, ale potem okazało się, że pierniczki, które kupiłam też są w lukrze, więc pasowało :)
- 60 g masła

Tortownicę o średnicy 22 - 23 cm wyłożyć szczelnie folią aluminiową. Pokruszyć ciastka digestive lub zmiksować blenderem. Masło rozpuścić, wymieszać z herbatnikami. Gotową masą wyłożyć tortownicę. Włożyć do lodówki na czas przygotowania masy serowej.

Składniki na masę serową:

- 80 dag sera twarogowego
- 4 jajka
- 1 łyżka budyniu waniliowego
- 150 g cukru
- 2/3 łyżki kaszy mannej
- 75 g miękkiego masła
- 16 g cukru waniliowego
- około 200 - 250 g pierniczków (jakich lubicie: w czekoladzie, w lukrze, z nadzieniem lub bez - zupełna dowolność :)
- aromat rumowy

Dodatkowo:

- kilka kostek czekolady

Białka oddzielić od żółtek. Żółtka ubić z cukrem i cukrem waniliowym do białości. Następnie partiami dodawać ser twarogowy, dalej miksując. Dodać masło, budyń w proszku, kaszę manną i aromat rumowy. Zmiksować do gładkości.

Białka ubić na sztywną pianę. Po ubiciu delikatnie wmieszać do masy serowej.

Wyjąć z lodówki tortownicę ze spodem. Na spód wyłożyć połowę masy serowej, następnie warstwę pierniczków, i resztę masy serowej.

Piec około 60 minut w temperaturze 180°C. Można przykryć od góry folią aluminiową, wtedy sernik pozostanie biały. Studzić w wyłączonym piekarniku, by nie opadł.

Po wystudzeniu najlepiej włożyć na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem zetrzeć na górę kilka kostek czekolady.

Smacznego :)



