

Sour cream cheesecake

Składniki na spód:

- 250 g ciastek digestive
- 125 g masła, rozpuszczonego

Formę tortownicę o średnicy 22 cm szczelnie wyłożyć folią aluminiową. Ciastka pokruszyć blenderem/mikserem lub potraktować wałkiem (dokładnie). Dodać roztopione masło i wymieszać. Masą wyłożyć dno i boki tortownicy. Schłodzić w lodówce przez 30 minut.

Składniki na masę serową:

- 250 g serka wiejskiego (cottage cheese)
- 250 g serka śmietankowego
- starta skórka z jednej cytryny
- 3/4 szklanki cukru pudru (165 g)
- 3 jajka
- 1 szklanka kwaśnej śmietany (240 g)
- 1/4 szklanki świeżo wyciśniętego soku z cytryny (60 ml)

Serek wiejski przecisnąć przez sitko by zlikwidować grudki, najlepiej jednak zmiksować go blenderem. Powinien mieć gładką konsystencję. Zmiksować z serkiem śmietankowym, dodać cukier puder i skórkę z cytryny. Zmiksować. Wbijać po kolei jajka, dalej miksując. Na koniec dodać sok z cytryny i kwaśną śmietanę. Dokładnie wymieszać.

Wylać na schłodzony ciasteczkowy spód (masa jest bardzo rzadka, ale się tym nie przejmować - taka ma być).

Piec przez 1 godzinę 15 minut w piekarniku z termoobiegiem rozgrzanym do 160°C. Nie pieczemy do tzw. suchego patyczka. Sernik powinien być sprężysty i ścięty od góry, patyczek może pozostać mokry. Polecam przykryć również folią od góry, wtedy sernik pozostanie śnieżnobiały.

Ochłodzony, włożyć na 3 godziny do lodówki, a najlepiej na całą noc.



Smacznego :) www.mojewypieki.blax.pl



www.mojewypieki.blax.pl