

Kremowy sernik z ciasteczkami Oreo

Kochani, nie chce po raz kolejny zaczynać posta słowami "Ten przepis to strzał w 10!", ale niestety musze, bo rzeczywiście tak jest! <3 Bywając w USA od 2005 roku zachwycałam się amerykańskimi sernikami, zawsze były bardzo kremowe, zwyczajnie rozpływały się w ustach... Nasze polskie zawsze były bardziej suche i sztywne. Ciągle się zastanawiałam jaki jest sekret... i odpowiedz znalazłam u babci mojego Dominicka.

"Martyna, tutaj po prostu nie kupisz białego sera, takiego zwykłego twarogu!" Byłam w szoku, przecież w Polsce taki serek używamy bardzo często, nawet do kanapek ze szczypiorkiem!

Bacia wytłumaczyła mi, że tutaj nie ma po prostu zapotrzebowania na taki ser od kiedy powstały tzw. Cream Cheese, gładziutki, kremowe serki typu Philadelphia.

Wypróbowałam już pare lat temu i rzeczywiście NIE MA PORÓWNANIA. Ten amerykański sposób na sernik powinien być po prostu w innej kategorii deserowej! W Polsce już można kupić takie kremowe serki więc zachęcam Was do wypróbowania i pocucia tej amerykańskiej delicji! Jeśli chcecie możecie użyć proporcji pół na pół z polskim twarożkiem, ale WARTO! Na spód sernika pojawiło się szybkie rozwiązanie, bo zamiast kruchego ciasta chce Was zachęcić do wypróbowania ciasteczek oreo.

Bardzo szybki sposób i przepyszny! Do wykonania spodu wystarczy Wam blender. Szybko, łatwo i pysznie... czego chcieć więcej! YUUUUMMMMMYYY

Koniec gadania, bierzmy się do roboty! Mój sernik już zniknął w pierwszy dzień po upieczeniu... Może to Was przekona!

Kremowy Sernik z ciasteczkami Oreo

Składniki na spód:

ok. 25 ciasteczek Oreo (w całości)

5 łyżek miękkiego masła



Składniki na masę serową:

700 g serka typu "Philadelphia"

(lub 350g serka philadelphia +350g zmielonego twarogu)

1/2 szklanki cukru

3 duże jajka

2 łyżeczki ekstraktu z wanilii lub 1/2 ziarenek z laski wanilii

1/2 szklanki śmietanki 30%



Wykonanie spodu:

Zaczynamy od ciasteczkowego spodu, ale wyciągnijcie resztę składników, aby były w temperaturze pokojowej. Ciasteczka Oreo w całości wrzucamy do blendera i miksujemy na małe okruszki.

Dodajemy miękkiego masła i ponownie blendujemy.



Taką kruchą masę wykładamy na wcześniej wyłożoną papierem do pieczenia blachę i dociskamy mocno do dna. U mnie robił to mój mąż, wy też poproście kogoś silnego! Blaszke z gotowym spodem wkładamy do lodówki na 30 minut i zabieramy się za przygotowanie masy serowej.



Wykonanie masy serowej rozpoczynamy od dokładnego zmiksowania serka. Następnie dodajemy stopniowo cukier dokładnie miksując. Gdy ser będzie już kremowy zaczynamy pojedynczo dodawać jajka i dalej miksujemy. Gdy masa będzie dokładnie wymieszana dodajemy ekstrakt waniliowy i śmietankę i ponownie miksujemy.



Gotową masę wylewamy na wcześniej przygotowany spód i równo rozprowadzamy.



Teraz macie dwa wyjścia... Ja uwielbiam piec serniki w tzw. kąpieli wodnej. Blaszke z sernikiem przekładam do większej blaszki i wlewam tam wrząca wodę. Ten sposób pieczenia serników jest kluczowy jeśli chcemy, aby sernik był bardzo wilgotny. Parująca woda podczas pieczenia sprawi, że sernik będzie BARDZO BARDZO kremowy i delikatny. Jeśli jednak pieczecie sernik w tortownicy z wyciąganym dnem pamiętajcie by owinąć blaszkę folią aluminiową aby woda nie przelała się do

sernika! Możecie również upiec sernik tradycyjnie, bez dodawania wody, ale zachęcam Was do wypróbowania tej metody. Nie pożałujecie!



Sernik pieczemy w temperaturze 165°C przez ok. 50 minut (do godziny), aby sernik delikatnie się zarumienił. Po upieczeniu zostawiamy sernik w wyłączonym piekarniku na 30 minut.



Sernik dobrze jest schłodzić po pieczeniu w lodówce przez minimum 2 godziny.

Kochani, sernik można bardzo łatwo ozdobić bitą śmietaną i truskawkami.

SMACZNEGO z za Oceanu!



Christmas Cheesecake
wszystkomaniaczka.pl

Świąteczny sernik z masą truflową/ Christmas truffle cheesecake (eng. version)

Nadszedł czas, aby obdarować Was Świątecznym przepisem. W tym roku sernik, który zawojował u mnie w domu niedawno temu. W mojej ukochanej książce kucharskiej znalazłam przepis na sernik z masą truflową, spód sernika tradycyjny, przepis znany przez wszystkich, a góra to masa truflowa. Przyglądałam się składnikom i oczywiście nie mogłam nie stworzyć czegoś swojego z pomocą super przepisu. Samo zdjęcie mówiło mi: MARTYNA MASA TRUFLOWA Z MASCARPONE JEST PRZECIEŻ NAJLEPSZA. W oryginalnym

przepisie z książki masa była robiona ze śmietanki 30%,
jakiegoś dobrego likieru i czekolady, ale nawet z
doświadczenia wiem z mamą, że masy ze śmietany lubią się
rozwalać i nie są na tyle sztywne, aby nieustannie ładnie
wyglądać. Chyba, że dodajemy żelatyny. Postanowiłam więc
skraść pomysł na sernik z masą truflową, ale MANIACZKOWĄ. □
Może ktoś z Was robił trufle z przepisu na blogu, to wie,
jakie są pyszne i proste! **Maniaczkowe trufle** Także w te
święta mam nadzieję, że i ten sernik pojawi się u Was na
stołach ! Oczywiście przypominam o przepisach, które już
powinniście znać na **sernik z białą czekoladą** oraz
pierniczki.

Będę ogromnie wdzięczna jak mi powysyłacie zdjęcia jak już
wypróbujecie przepis ! <3 Powinien się pojawić taki post ! Z
Wami dla których jest Wszystko Maniaczka ! <3

The time has finally come to present y'all with a delicious
Christmas-time holiday recipe. This year's cheesecake
definitely caused a huuuge riot at my house with people
constantly fighting over it. I found this specific tasty
recipe in my beloved holiday cookbook for a traditional
Polish-styled cheesecake, a recipe known to pretty much
everyone here, and topped with a layer of delicious chocolate
truffle. Initially I looked through the recipe given by the
book and the ingredients it would require and obviously I
found a way to make this cheesecake into something of my
maniaczka-own, with the help of a super recipe of course. Just
from looking at the picture, I could hear it calling out to
me, "MARTYNA, A TRUFFLE LAYER MADE FROM MASCARPONE WOULD MAKE
THIS RECIPE THE BEST!". In the original recipe from the
cookbook the truffle layer was made from 30% heavy whipped
cream, some high quality liquor, and chocolate. Seeing as
though me and my mother have a lot of experience with making
truffles, we know that truffles made from heavy whipped cream
usually tend to fall apart and aren't stiff enough to mold,
and as a result don't end up looking as appetizing as they
taste. Maybe if you add some sort of jello into the mixture it
might work...maybe. Anyways, so I eventually came to the
conclusion to steal this recipe for a chocolate truffle

cheesecake, MANIACZKA-IFY it. ☐ If any of y'all have made the truffles from the recipe on my blog, then y'all know how tasty and simple they are to make. **Maniaczka's truffles** So I hope that this Christmas season this cheesecake will have the honor to make it to all of y'all dinning tables this year ! Of course, I want to also remind all of you guys about some other holiday season recipes like the **White Chocolate Cheesecake** and **Gingerbread Cookies**.

I'd be eternally grateful if you guys could send me pictures from when y'all try out any of my recipes! <3 Because I'd like to make a post in the near future with all of the pictures people send me! For all of you guys for who I am Wszystko Maniaczka! <3

SERNIK Z MASĄ TRUFLOWĄ / CHOCOLATE TRUFFLE CHEESECAKE

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
Mąka ziemniaczana	1 szklanka = 200g	1 łyżka = 12g

Składnik na masę serową:

500 g twarogu zmielonego na gładką masę
(najlepiej robi się to po prostu blenderem)
1/2 szklanki cukru
1 szklanka śmietanki kremówki (30% lub 36%)
1 łyżka mąki ziemniaczanej
2 łyżki cukru z prawdziwą wanilią → Cukier waniliowy
(Oczywiście możecie dodać po prostu 3/4 szklanki zwykłego
cukru
i nie dodawać cukru pudru)
3 jajka

Ingredients for the cheesecake layer:

500 g of white cheese ground into a soft grainy texture
(you can do this in any blender for the best effect)

1/2 cup of sugar

1 cup of 30% (or 36%) heavy whipped cream

1 tablespoon of potato starch

2 tablespoons of vanilla powder sugar → Vanilla Sugar

(Of course you can simply use 3/4 cups of plain sugar and not
add powder sugar)

3 eggs



Zaczynamy:

Jajka miksujemy i dodajemy pozostałe składniki, cukier, ser, śmietankę, mąkę ziemniaczaną i miksujemy na gładką masę.

Let's Begin:

Mix together the eggs and add the remaining ingredients such as the sugar, cheese, heavy whipped cream, and potato starch.

Then mix it until the cream becomes soft.



Tak przygotowaną masę serową przelewamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 160°C przez 45 minut na złoty kolor.

Gdy sernik jest upieczony odstawiamy do wystygnięcia, a najlepiej pozwólmy mu wystygnąć w lekko uchylonym (wyłączonym) piekarniku.

After preparing the cheese cream as such, we pour it into the cake-pan where we've already laid out baking paper. Next we bake it in a 160°C pre-heated oven for 45 minutes for it to turn golden. When it's done baking, it's the best for it to cool off in the (turned off) oven with the door lightly tilted open.



Gdy sernik stygnie my szykujemy masę truflową.

While the cheesecake cools, we begin to prepare the truffle spread.

Składniki na masę truflową:

2 serniki mascarpone
1 czekolada mleczna
2 czekolady gorzkie

Ingredients for the chocolate truffle layer:

400/500 grams of mascarpone
1 bar of milk chocolate
2 bars of dark chocolate



Zaczynamy:

Czekoladę rozpuszczamy razem, może być to poprzez kąpiel wodną lub po prostu w mikrofalach, ale musimy pamiętać, aby bardzo często ją mieszać niemal co 15 sekund żeby się nie przypaliła.

Let's Begin:

First we melt the bars of chocolate together. You can either do it with the boiling water bath method or simply by melting the chocolate in the microwave, but you have to remember that you must mix the chocolate very often not to burn it.



Rozpuszczoną czekoladę (lekko wystudzoną) miksujemy z serkami mascarpone.

Mix the melted chocolate (already lightly cooled) with the

mascarpone.



Masę truflową przekładamy na wcześniej upieczony sernik i rozprowadzamy równo. Taki sernik możemy przypruszyć cukrem pudrem, kakaem lub perełkami cukrowymi.

Now spread the truffle cream all over the top surface of the baked cheesecake and distribute equally. With a the truffle cheesecake prepared like this, now you may sprinkle it with some powder sugar, kakao, or even classic sprinkles.



SMACZNYCH ŚWIĄT !!!

HAVE A DELICIOUS CHRISTMAS !!!



Najpyszniejszy sernik z białą czekoladą i masą karmelową

Święta idą ogromnymi krokami. Powoli trzeba zacząć przygotowania do wigilijnej wieczerzy. U mnie w domu zawsze ostatnie 3 dni przed Bożym Narodzeniem to ogromne zamieszanie, od rana do nocy siedzimy z mamą w kuchni, sprzątamy i zdobimy dom. Ale w tym roku postanowiłyśmy zacząć to wszystko dużo wcześniej. Chcę chociaż trochę odciążyć mamę zanim wyjadę. Choinka jest już prawie ubrana, pierniczki upieczone...

No i najcudowniejszy sernik upieczony.
Wiem, wiem ... jeszcze ponad 2 tygodnie, ale serniki spokojnie można mrozić... bez obaw możecie wrzucić ostudzony sernik do zamrażalnika, oczywiście dobrze i szczelnie zamknięty.

Nie zmienia on smaku, podobno jest wręcz lepszy po zamrożeniu i odmrożeniu.

Jest kremowy i się nie kruszy. A w zamrażalniku może spędzić nawet kilka miesięcy.

Dzisiejszy przepis na sernik z białą czekoladą, migdałowym spodem

i kajmakową masą po prostu rozpływa się w ustach, a co najlepsze,

wymienia się 200 g zwykłego twarogu (z 1 kg) na 200 g serka mascarpone...

Sernik jest kremowy i ma cudowny delikatny smak. Mam nadzieję, że wypróbujecie go w swoich domach!

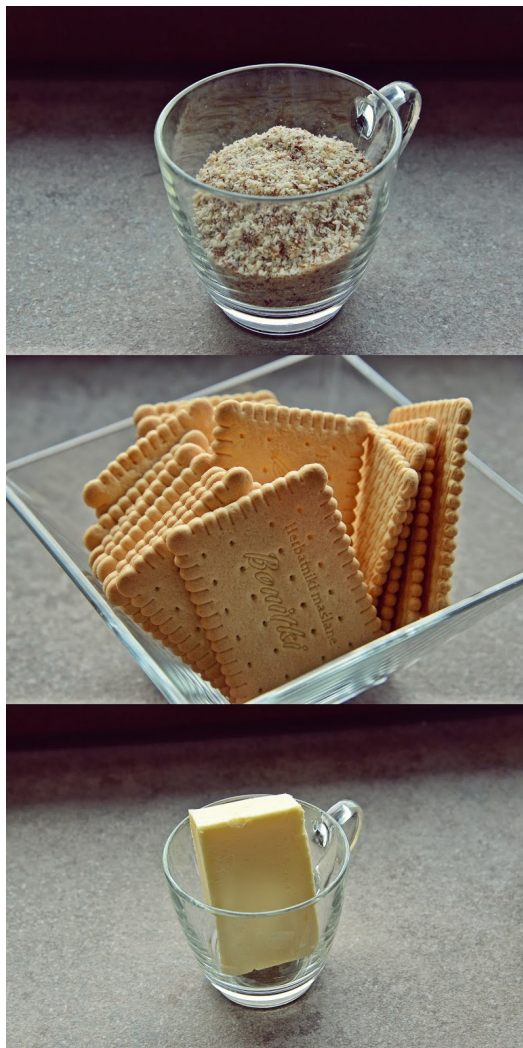
SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MASĄ KAJMAKOWĄ

Składniki na spód:

3/4 szklanki mielonych migdałów
(mogą to być zwykłe zmielone orzechy)

150 g herbatników

60 g masła (roztopionego)



Zaczynamy:

Herbatniki kruszymy i wrzucamy do blendera razem ze zmielonymi migdałami.

Blendujemy do momentu rozkruszenia każdego kawałeczka.

Dodajemy płynne masło i ponownie blendujemy.



Powstałą masę wykładamy na tortownicę wyłożoną papierem.
Wstawiamy do lodówki do czasu przygotowania masy serowej.



Składniki na masę serową:

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
Mąka ziemniaczana	1 szklanka = 200g	1 łyżka = 12g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

800 g sera białego

200 g serka mascarpone



1 szklanka cukru pudru
1,5 tabliczki białej czekolady
(roztopionej w kąpeli wodnej lub w mikrofalach)
200 ml śmietanki kremówki (30 %)
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżka mąki pszennej
5 jajek



Zaczynamy:

Ser blendujemy na gładką (*bez-grudkową masę*)



W dużej misce mieszamy oba rodzaje sera, dodajemy cukier, oba rodzaje mąki, jajka, śmietankę oraz białą czekoladę. Wszystko mieszamy mikserem.



Powstała masa wyjdzie rzadka, ale tak właśnie ma być.
Przelewamy ją na wcześniej przygotowany spód.



Pieczemy przez troszeczkę więcej niż godzinę w temperaturze 180°C.

Gdy sernik będzie już upieczony, zostawiamy go jeszcze na pół godziny w półotwartym piekarniku. Wierzch smarujemy masą kajmakową (krówkową) i posypujemy mielonymi orzechami.



Schładzamy w lodówce ☐

SMACZNEGO !!!

