

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 zachwycalam się amerykańskimi sernikami, zawsze były bardzo kremowe, zwyczajnie rozpływały się w ustach... Nasze polskie zawsze były bardziej suche i sztywne. Ciągłe 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, gładziutkie, 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 poczucia 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 łaski 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! Blaszkę 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

