Najpyszniejszy sernik z białą czekoladą i masą karmelową

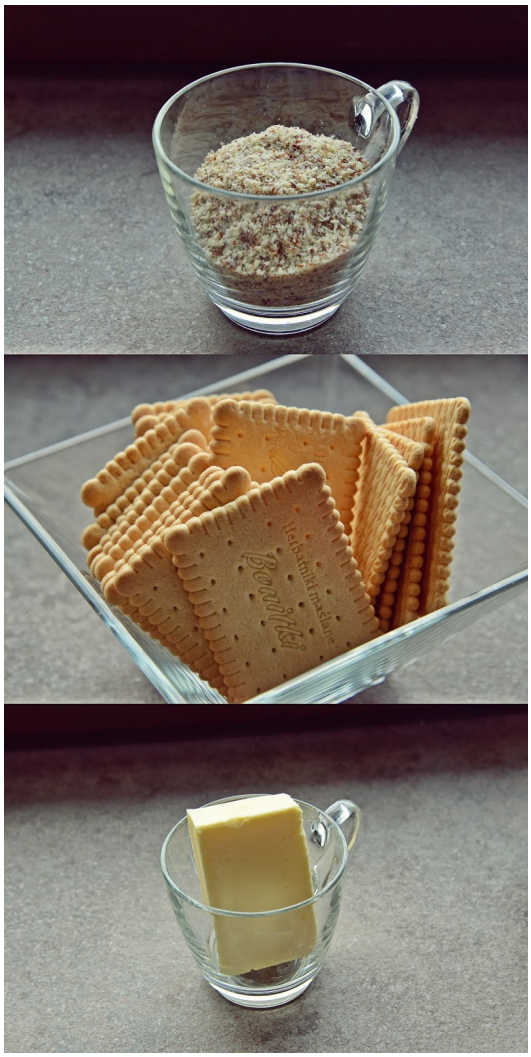
Święta idą ogromnymi krokami.
Powoli trzeba zacząć przygotowania do wigilijnej wieczerzy. U mnie w domu zawsze ostatnie 3 dni przed Bożym Narodzeniem to ogromne zamieszanie, od rana do nocy siedzimy z mamą w kuchni, sprzątamy i zdobimy dom. Ale w tym roku postanowiłyśmy zacząć to wszystko dużo wcześniej. 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:

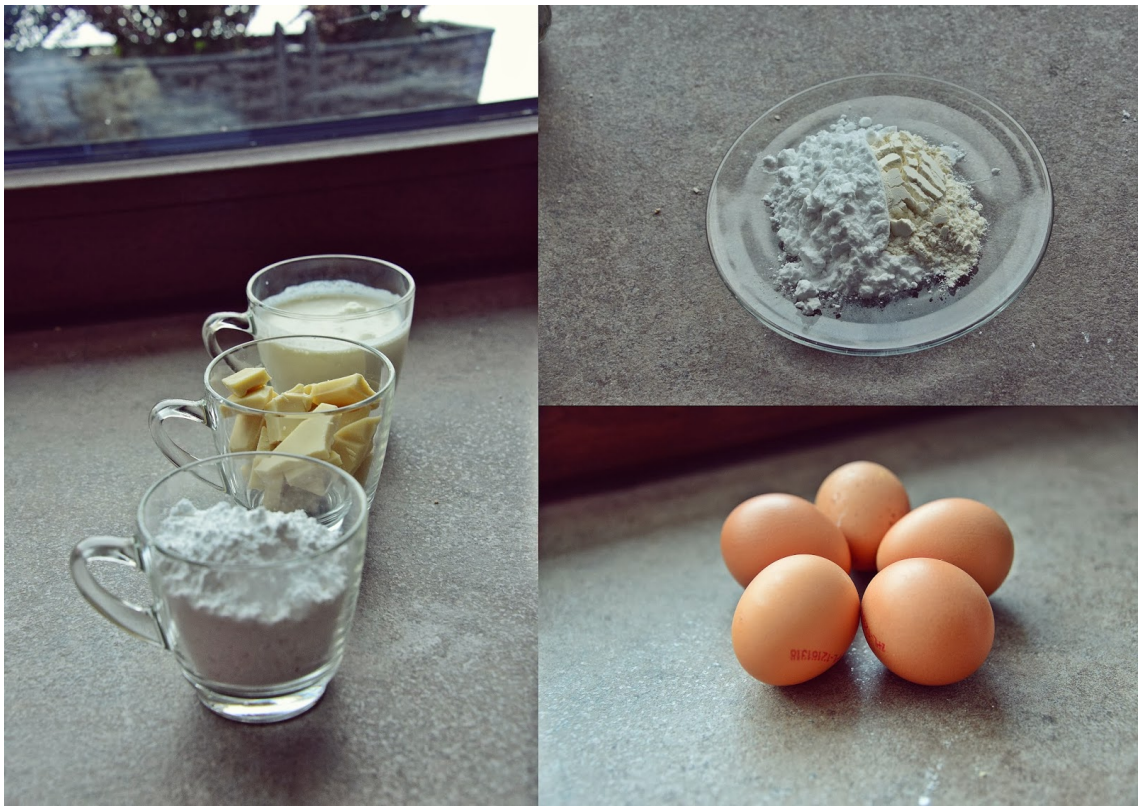
Przelicznik kulinarny

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 kąpieli wodnej lub w mikrofali)
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 !!!

Wszystkomaniaczka