

# 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 skrócić 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 huuuuge 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 made. **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 !!!



*Wszystkomaniaczka*