

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ Z GUAWĄ

Składniki:

Spód:

- 220 g kruchych ciastek
- 120 g masła

Masa serowa:

- 750 g twarogu sernikowego z wiaderka
- 250 g serka mascarpone
- 200 ml śmietanki kremówki 30%
- 100 g białej czekolady
- 5 jajek M
- 3 łyżki cukru pudru
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego

Krem:

- 150 g serka mascarpone
- 100 ml śmietanki 30%
- 70 g przecieru z guawy Purena

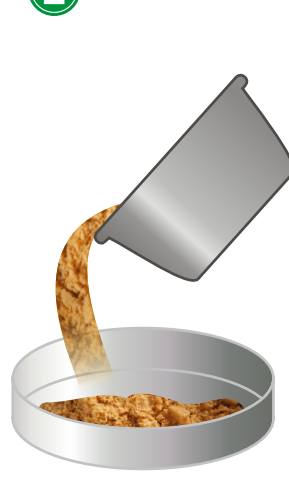
SPOSÓB WYKONANIA:

1



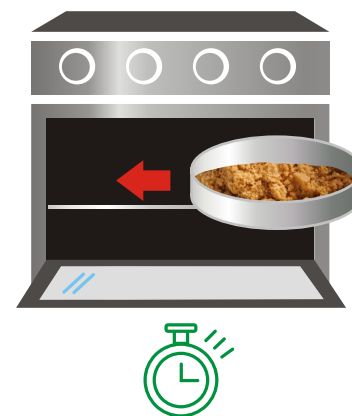
Dno tortownicy wyłóż papierem do pieczenia. Ciastka zmiel, połącz z roztopionym masłem i cukrem.

2



Dno i boki tortownicy wyłóż ciasteczkową masą, dociśnij.

3



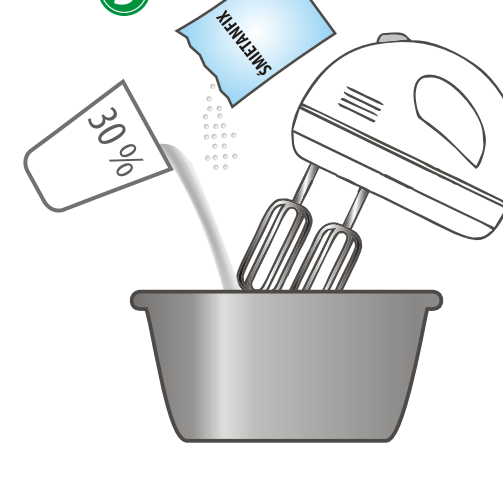
Wstaw na 10 min. do piekarnika rozgrzanego do 180°C.

4



Do rondelka włóż śmietanę i białą czekoladę. Podgrzewaj, często mieszając do połączenia składników. Pozostaw do przestygnięcia.

5



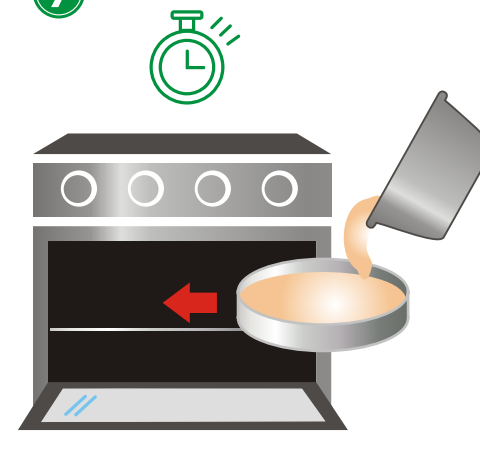
W osobnym garnku ubij na sztywno śmietanę, dodaj śmietanfix, wymieszaj.

6



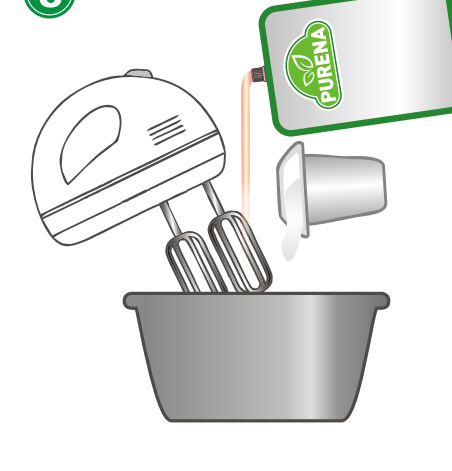
Do miski przełóż ser, mascarpone, jajka, dodaj śmietankę z czekoladą, ekstrakt waniliowy, mąkę i zmiksuj.

7



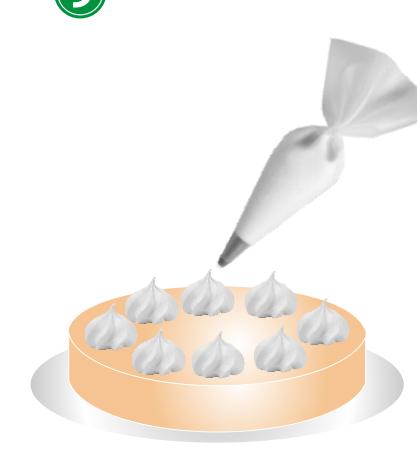
Wylej na podpieczony spód. Piecz 70 min. w 170°C /górze-dół/.

8



Krem: mascarpone ubij ze śmietaną, dodaj przecier z guawy Purena i wymieszaj.

9



Kremem udekoruj sernik.



Gotowe ciasto spożyć w przeciągu 48 h.
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.