

Sernik na korzennym spodzie z musem żurawinowym

Wskazówki

- Czas przygotowania: 85 minut
- 12 kawałków
- Wartość odżywcza 1 kawałka: 382 kcal \ B-15 g \ T-20 g \ W-34 g \ Bł-1 g
- Wartość odżywcza 100 g sernika: 246 kcal \ B-10 g \ T-13 g \ W-22 g \ Bł-1 g

Składniki

Spód

- ✓ ciasteczka korzenne – 3/4 opakowania (100 g)
- ✓ migdały, mielone – 1 łyżka (25 g)
- ✓ masło – 1/4 opakowania (60 g)

Masa serowa

- ✓ twaróg półtłusty – 3 opakowania (750 g)
- ✓ cukier – 1/4 szklanki (70 g)
- ✓ budyń w proszku – 1 łyżka (15 g)
- ✓ ekstrakt waniliowy – 1 łyżeczka (5 g)
- ✓ jajo – 3 sztuki (150 g)
- ✓ śmietanka 30% – 3/4 opakowania (150 g)
- ✓ czekolada biała – 2 opakowania (200 g)

Mus żurawinowy

- ✓ żurawina, świeża – 1 opakowanie (200 g)
- ✓ cukier – 1/2 szklanki (80 g)
- ✓ sok z pomarańczy – 1/4 szklanki (30 g)
- ✓ woda – 3 łyżki (30 g)

Przygotowanie

UWAGA! Tortownica ma 19 cm. Jajka i twaróg muszą być wyjęte wcześniej z lodówki, aby nabrały temp. pokojowej.

1. Spód tortownicy wyłóż papierem do pieczenia. Masło rozpuść i odstaw do lekkiego przestudzenia. Twaróg zmiel 3-krotnie przy pomocy maszynki.
2. Ciasteczka korzenne pokrusz lub zmiel i wsyp do miski. Dodaj mielone migdały lub orzechy laskowe i masło. Ugnieć przy pomocy dłoni i wylep spód tortownicy. Schowaj do lodówki.
3. Do rondelka wlej śmietankę i podgrzej. Zastaw z palnika, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. Odstaw do lekkiego przestudzenia.
4. Twaróg przetóż do dużej miski. Dodaj cukier, budyń, ekstrakt waniliowy i miksuj do połączenia wszystkich składników. Stopniowo dodawaj po jednym jajku i miksuj jeszcze chwilę.

5. Przestudzoną masę czekoladową wlej do masy serowej i miksuj krótko, do połączenia składników.
6. Całość przełóż do przygotowanej wcześniej tortownicy. Piecz w 160C, w *kąpieli wodnej ok 70 minut. (na dnie piekarnika ustaw niewielką blaszkę wypełnioną wrzątkiem).
7. Po upieczeniu zostaw sernik w piekarniku i lekko uchyl drzwiczki. Gdy całkiem ostygnie wstaw do lodówki na 2-3h.
8. Przygotuj mus żurawinowy: do rondelka wrzuć świeżą żurawinę, dodaj cukier, wodę i sok z pomarańczy. Gotuj aż wszystkie owoce się rozpadną, a następnie przetrzyj przez sito. Mus wyłóż na serniku i przystrój wedle upodobania.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/sernik-na-korzennym-spodzie-z-musem-zurawinowym/>