

# sernik z kąpielą wodnej

Ten serniczek jest naprawdę niesamowity w smaku – bardzo kremowy i wilgotny, a zawdzięcza to wodnej kąpielą. Spód również zasługuje na słowa pochwały, ponieważ migdały i herbatniki odgrywają tu bardzo ważną rolę, dzięki nim spód staje się bardziej tajemniczy dla prawdziwego smakosza. Piekłam go pierwszy raz, ale jestem pewna, że nie ostatni. Zamiast białego cukru użyłam cukru z wyciągu roślinnego „Stevia”, który jest pozbawiony kalorii, a nie słodczy. Dobrze się spisał w tym wypieku i generalnie uważam, że jest on dobrą opcją dla cukrzyków.

## **Składniki:**

### Spód:

- 3/4 szklanki (ok. 85 gram) zmielonych herbatników pełnoziarnistych,
- 1 szklanka zmielonych migdałów (uprażonych i pozbawionych skórki),
- 1 łyżka (14 gram) roztopionego masła.

### Masa serowa:

- 500 gram serka Mascarpone,
- 500 gram serka śmietankowego „Delfiko”- Starco, „Twój Smak” – Piątek lub innego o zawartości tłuszczu powyżej 20%,
- 1 1/4 szklanki cukru,
- 2 łyżeczki świeżo wyciśniętego soku z cytryny,
- 1 łyżeczka waniliowego ekstraktu,
- 4 jajka (uprzednio wyjęte z lodówki),
- szczypta soli.

### Polewa:

- 1/2 szklanki kremu czekoladowo-orzechowego (Nutella, Smakuś),
- 1/4 szklanki śmietanki 30%.

## **Wykonanie:**

### Spód

1. Do formy o średnicy ok. 23 cm wsypujemy składniki na spód i przy pomocy szpatuły, mieszamy i ugniatamy sypką masę, tak aby na spodzie tworzyła w miarę równą powierzchnię. Następnie zapiekamy w temperaturze 175 stopni Celsjusza 12 minut. Jeśli będziemy używać metalowej blaszki z wyjmowanym spodem, należy ją bardzo dokładnie owinać z zewnątrz 3 arkuszami folii aluminiowej.

### Masa serowa

—

2. Przy pomocy elektrycznego miksera ucieramy oba sery wraz z cukrem ( zamiast białego cukru, użyłam cukru Stevia – powstają on z wyciągu roślinnego). Do ubitej masy dodajemy sok z cytryny ekstrakt waniliowy i szczyptę soli. Ucieramy dodając po jednym jajku, za każdym razem, gdy masa jest już całkowicie połączona.

3. Powstałą masę w przekładamy do formy z wypieczonym spodem, następnie wkładamy ją do naczynia (głębokiej formy) wypełnionej wodą, tak aby sięgała do 3/4 wysokości formy z masą sernikową. Pieczemy w temperaturze 165 stopni ok. 1 godziny.

4. Po upieczeniu sernik nie będzie miał zbitej konsystencji. Należy pozwolić mu wystygnąć ok. godziny, a następnie całkowicie go schłodzić w lodówce przez co najmniej 8 godzin. Po tym czasie, sernik stężeje i bez problemu będzie go można wyjąć nawet z silikonowej formy:)

### Polewa

—

5. Na małym ogniu rozpuszczamy krem czekoladowo – orzechowym, dodajemy śmietankę i mieszamy przy pomocy trzepaczki. Tak

przygotowaną polewą, możemy oblać cały sernik lub bardziej fantazyjnie – każdy kawałek z osobna.

*\* autorką tego przepisu jest Giada De Laurentiis. Sam przepis został jednak przeze mnie dostosowany do produktów dostępnych na polskim rynku.*