ANIA STARMACH

Pyszny sernik nowojorski

Co kupić?

	Spód
200g	kruchych herbatników najlepiej Digestive
100g	masła
	Masa serowa
1kg	sera 2 lub 3-krotnie mielonego (może być z „wiaderka”)
300g	drobnego cukru
40g	mąki pszennej
4	jajka
1	łyżka cukru waniliowego
1	cytryna (skórka otarta z cytryny)
	Polewa śmietanowa
180g	kwaśnej śmietany 22%
40g	cukru
1	łyżka soku z cytryny

Jak przygotować?

1. Okrągłą formę wyłóż papierem do pieczenia (23-24 cm). Drobno pokrusz ciasteczka. Roztop masło.
2. Ciasteczka wymieszaj z masłem, przełóż na dno tortownicy, wyrównaj, przechowuj w lodówce.
3. Wszystkie składniki masy serowej umieść w misce, wymieszaj mikserem lub użyj robota kuchennego.
4. Zależy Ci na połączeniu wszystkich składników, ale nie chcesz napowietrzyć masy, dlatego miksuj dosłownie chwilę (napowietrzony sernik urośnie podczas pieczenia, a następnie opadnie).
5. Masę przelej do tortownicy z miasteczkowym spodem.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl

6. Sernik włóż do piekarnika o temperaturze 180 stopni na 10 minut.
7. Po tym czasie, zmniejsz temperaturę do 120 stopni i piecz 70 minut (powinien być ścięty, ale „galaretowaty”).
8. Po tym czasie, piekarnik lekko uchyl, a sernik pozostaw w piekarniku przez około godzinę. Po tym czasie wyciągnij i ostudź.
9. Śmietanę wymieszaj z cukrem i sokiem z cytryny, rozprowadź ją na wierzchu sernika, ciasto schładzaj w lodówce (najlepiej przez całą noc).