

Świąteczny sernik twixowy

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: agf1, dnia 30 Stycznia 2014r. o 15:02

Tagi: sernik, święta, wigilia

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
masło	60	g	nabiał
cukier	4/5	szklanka	dodatki
budyń waniliowy	1	opakowanie	dodatki
jajo kurze	3	szt.	nabiał
śmietana 18%	150	ml	nabiał
śmietana 36%	150	ml	nabiał
aromat waniliowy	2	łyżeczka	dodatki
masa kajmakowa	200	g	dodatki
baton Twix	200	g	dodatki
herbatniki pełnoziarniste	160	g	dodatki
serek twarogowy śmietankowy	600	g	nabiał

Opis

Na spód:

Masło rozpuścić. Herbatniki pełnoziarniste (np. Digestive) rozdrobnić bardzo drobno, na piasek, następnie połączyć z roztopionym masłem i drobno posiekanymi batonikami Twix (50g). Tortownicę o średnicy 21 cm wyłożyć papierem do pieczenia, masę ciasteczkową ułożyć na spodzie, dość mocno ugniatając. Schłodzić pół godziny w lodówce.

Masa serowa:

Mikserem połączyć twaróg z cukrem, kwaśną śmietaną, śmietaną kremówką, budyniem i ekstraktem z wanilii. Miksować aż powstanie gładka masa. Stopniowo wbijać jajka i dalej ucierać. Dodać posiekane batoniki Twix (50g) i wymieszać.

Całość przelać do tortownicy z ciasteczkowym spodem. Piec około 60 - 70 minut w temperaturze 180°C. Schłodzić przez 3 godziny w lodówce, lub najlepiej przez całą noc.

Na wierzch:

Sernik przed podaniem posmarować masą z puszki, ozdobić posiekanymi batonikami Twix (100g).

Smacznego :)



Dla ilu osób: 10
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cena:
Liczba kalorii: