

Sernik Specjał

Składniki na masę serową (jako baza do mas serowo-orzechowej i serowo-chałwowej):

- 1 kg twarogu sernikowego z wiaderka
- 200 g śmietany kwaśnej 18%
- 120 g cukru pudru

Składniki na masy serowo- orzechową i serowo - chałwową:

- 150 g orzeszków ziemnych niesolonych
- 100 g masła orzechowego kremowego
- 300 g chałwy waniliowej
- 4 łyżki żelatyny
- 160 ml wrzątku (do żelatyny)

Składniki na bitą śmietaną:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 4 łyżki cukru pudru

Dodatkowo:

- około 20 sztuk herbatników maślanych
- czekolada mleczna

Wykonanie:

Na początek parę przygotowań:

Foremkę o wymiarach **24x38 cm** wykładamy papierem do pieczenia, a na spód wykładamy herbatniki maślane. W razie potrzeby herbatniki docinamy tak, żeby pokryły cały spód foremki.

Orzeszki ziemne prażymy na patelni i studzimy. Następnie siekamy w blenderze lub drobno nożem.

Sprawdzamy gęstość masła orzechowego. Jeśli jest gęste na kilka sekund wkładamy do miseczki z gorącą wodą i mieszamy, by lekko się rozpuściło. Ale proszę uważać i nie trzymać masła za długo w wodzie, bo może zrobić się płynne.

Chałwę siekamy nożem na drobnutko.

Masa serowa



Do miski przekładamy twaróg z wiaderka, dokładamy cukier puder, kwaśną śmietanę 18% i ucieramy mikserem na puszystą masę. Tak przygotowaną masę dzielimy na dwie równe części.

Masa serowo - chałwowa

Do miseczki dajemy **2 łyżki** żelatyny, zalewamy **80 ml wrzątku** i zostawiamy na chwilę, do napęcznienia. Następnie mieszamy do rozpuszczenia żelatyny. Zostawiamy do przestudzenia. Warto żelatynę co chwilę przemieszać, żeby się nie zbryliła.

Gdy żelatyna stygnie bierzemy miseczkę z **połową masy serowej** i dodajemy wcześniej posiekaną chałwę. Mikserem wszystko dokładnie miksujemy, aż masa zrobi się jednolita. A gdy żelatyna przestygnie dodajemy ją małym strumieniem do masy serowej, cały czas mieszając mikserem. Po dodaniu całej żelatyny dokładnie jeszcze wszystko wymieszajmy, żeby żelatyna dobrze rozproszyla się po całej masie serowej.

Tak przygotowaną masę przekładamy na wcześniej przygotowany spód z herbatników. Rozkładamy po całej foremce, a wierzch ładnie równamy. Blaszki wkładamy do lodówki.

Masa serowo - orzechowa

Do miseczki dajemy **2 łyżki** żelatyny, zalewamy **80 ml wrzątku** i zostawiamy na chwilę, do napęcznienia. Następnie mieszamy do rozpuszczenia żelatyny. Zostawiamy do przestudzenia. Warto żelatynę co chwilę przemieszać, żeby się nie zbryliła.

Gdy żelatyna stygnie bierzemy miseczkę z **drugą połową masy serowej** i dodajemy masło orzechowe oraz posiekane orzechy ziemne. Mikserem wszystko dokładnie miksujemy, aż wszystkie składniki dobrze się wymieszają. A gdy żelatyna przestygnie dodajemy ją, małym strumieniem, do masy serowej, cały czas mieszając mikserem. Po dodaniu całej żelatyny dokładnie jeszcze wszystko wymieszajmy, żeby żelatyna dobrze rozproszyla się po całej masie serowej.

Wyjmujemy blaszkę z lodówki i małymi porcjami wykładamy masę serowo –orzechową do blaszki na masę serowo - chałwową. Wierzch ładnie równamy. Blaszki ponownie wkładamy do lodówki.

Bitą śmietana

Śmietankę wyciągamy bezpośrednio z lodówki przed ubijaniem! Wlewamy do miski i ubijamy mikserem na wysokich obrotach. Gdy łopatki miksera zaczną zostawiać ślady na śmietanie dodajemy cukier puder i ubijamy na sztywno. Jeśli śmietany nie można ubić na sztywno (to zależy od producenta) możemy dodać śmietanfixy lub fix do śmietny.

Po ubiciu śmietany wykładamy ją na wierzch masy serowo - orzechowej, którą wyciągamy z lodówki. Rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy.

Na górę ciasta ścieramy, obierkiem do warzyw, czekoladę mleczną. Zrobmy tak, żeby czekolada ładnie przykryła bitą śmietaną.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin. Najlepiej zostawić je w lodówce na minimum 12 godzin, wtedy herbatniki zmiękną i wszystko ze sobą będzie współgrać.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

