

Najlepszy sernik orzechowy na orzechowym spodzie

Składniki na spód:

- 300 g orzeszków ziemnych solonych
- 120 g rodzynek
- 35 g płatków owsianych
- 3 łyżki płynnego miodu
- 5 łyżek kremowego masła orzechowego

Składniki na masę twarogową:

- 1,5 kg twarogu sernikowego z wiaderka
- 4 łyżki kremowego masła orzechowego
- 3-4 łyżki płynnego miodu
- kilka kropel aromatu waniliowego
- 3 łyżki cukru pudru (opcjonalnie)
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Dodatkowo:

- 50 g orzeszków ziemnych
- kawałek czekolady

Wykonanie:

Żeby przygotować spód ciasta wcześniej musimy poczynić parę przygotowań.

Rodzynki zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na 15 minut do napęcznienia. Następnie odcedzamy przez sitko z nadmiaru wody i blenderem, z funkcją siekania, mielimy na pastę.

Orzeszki ziemne blenderem, z urządzeniem do siekania, siekamy bardzo drobno na piasek.

Płatki owsiane również siekamy na drobno.

Spód ciasta

Do miski dajemy wcześniej posiekane orzeszki ziemne, płatki owsiane, rodzynki zmielone na pastę, płynny miód oraz miękkie masło orzechowe. Wszystko mikserem dokładnie mieszamy.

Błazkę o wymiarach około 24x36 cm wykładamy papierem od pieczenia. Na spód wykładamy przygotowaną masę na spód i rozprowadzamy po całej powierzchni blazki. Następnie szpatułką lub dłonią ugniatamy, żeby powstał zwarty spód. Blazkę wkładamy do lodówki na czas przygotowywania masy twarogowej.



Masa twarogowa

Do miseczki dajemy 3 łyżki żelatyny, zalewamy 100 ml wrzątku i zostawiamy do napęcznienia. Następnie wszystko mieszamy, aż żelatyna rozpuści się w wodzie i zostawiamy do wystudzenia. Podczas studzenia warto przemieszać żelatynę parę razy, żeby nie zrobiły się grudki.

Do miski przekładamy twaróg, płynny miód, miękkie masło orzechowe, kilka kropel aromatu waniliowego i wszystko miksujemy na gładką masę. Po wymieszaniu wszystkiego próbujemy masę twarogową. I w razie potrzeby (to zależy od naszego gustu) jeżeli masa będzie za mało słodka, dodajemy cukier puder. Wszystko ponownie miksujemy. Na koniec dodajemy małym strumieniem wystudzoną żelatynę, dokładnie miksując masę.

Masę serową wykładamy do blaszki, na wcześniej przygotowany spód, rozprowadzając po całej powierzchni blaszki, a wierzch ładnie równając.

Na koniec, na górę ciasta ścieramy, obierkiem do warzyw, czekoladę mleczną i obsypujemy posiekаныmi orzeszkami ziemnymi.

Sernik wkładamy do lodówki, minimum na kilka godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

