

# Sernik pistacjowy

## Składniki na spód ciasta:

- 200 g herbatników maślanych
- 100 g masła

## Składniki na masę twarogową:

- 1 kg twarogu sernikowego z wiaderka
- 200 g śmietany kwaśnej 18%
- 150-200 g cukru pudru
- 500 g pistacji w skorupkach (około 270 g bez skorupki)
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

## Składniki na ganasz:

- 80 g czekolady białej
- 80 g masła

## Dodatkowo:

- około 20 g pistacji bez skorupki do dekoracji

## Wykonanie:

### Spód ciasta

Ciasteczka kruszymy np. kulą do ucierania lub mielimy blenderem z funkcją siekania, a następnie dodajemy do nich roztopione, gorące masło. Mieszamy łyżką, aż ciasteczka wchłoną całe masło. Spód tortownicy, o wymiarze 25 cm, wykładamy papierem do pieczenia. Na spód blaszki wykładamy herbatniki z masłem. Rozprowadzamy po całej powierzchni i dobrze je ugniatamy np. dłońmi, łyżką, kulą do ucierania lub innym narzędziem. Foremkę wkładamy do lodówki na czas przygotowania masy twarogowej.

### Masa twarogowa

Około 500 g pistacji obieramy i pozbywamy się skorupki. Obrane pistacje przekładamy do blendera. Pistacje siekamy, aż zrobi się gęsta pasta. Podczas siekania musimy potrząsać blenderem, żeby pistacje z góry również były siekane. Można też co jakiś czas łyżką przemieszać siekane pistacje łyżką, żeby wszystko dokładnie się zmieliło. U mnie zajęło to



ponad 10 minut. Po tym czasie uzyskałam gęstą pastę pistacjową. Możemy również kupić pastę pistacjową, ale ona jest bardziej rzadka, ponieważ nie zawiera samych pistacji.

Po przygotowaniu pasty pistacjowej musimy przygotować żelatynę. Do miseczki dajemy żelatynę, którą zalewamy wrzątkiem. Chwilkę czekamy, żeby napęczniała. Następnie wszystko dokładnie mieszamy, aż żelatyna się rozpuści i połączy z wodą. Zostawiamy do wystudzenia, może być lekko ciepła. Proponuję, podczas studzenia, co jakiś czas przemieszać żelatynę, żeby się nie zbryliła.

Teraz do dużej miski przekładamy twaróg, cukier puder, śmietanę kwaśną, oraz pastę pistacjową. Wszystko mikserem dokładnie miksujemy. Po zmiksowaniu wszystkiego sprawdzamy czy masa jest dla nas wystarczająco słodka. Następnie do masy wlewamy małym strumieniem wystudzoną żelatynę i dokładnie wszystko miksujemy. Tak przygotowaną masę wykładamy do foremki na spód z herbatników. Górę masy ładnie równamy i foremkę wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin.

### **Ganasz z białej czekolady**

Ganasz przygotowujemy dopiero kiedy masa serowa dobrze się zetnie!

W kąpeli wodnej rozpuszczamy białą czekoladę, którą następnie musimy przestudzić. W misce ucieramy masło na puszystą masę i dodajemy przestudzoną czekoladę, mieszając, aż wszystko się ładnie ze sobą połączy. Tak przygotowany ganasz wylewamy na górę sernika i ładnie równamy. Kiedy ganasz będzie spływał po bokach szpatułką rozprowadzamy i równamy po bokach sernika.

Wierzch obsypujemy drobno posiekanymi pistacjami.

Na koniec ponownie wkładamy ciasto do lodówki, żeby ganasz dobrze zastygł.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

<https://kuchniamagdy.pl>

