Sernik tiramisu

Przepis dodany przez użytkownika ds

Sernik w smaku przypominający słynny deser tiramisu.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- Herbatniki pełnoziarniste - ok.250 g
- Masło - 6 łyżka(i)
- Cukier puder (opcjonalnie) - 3 łyżka(i)
- MASA SEROWA -
- Ser biały, kremowy np. Piątnica - 1 kg
- Cukier puder - 1 szkl.
- Jajka (2 całe i 3 żółtka) - 5 szt.
- Skrobia kukurydziana - 3 łyżka(i)
- Likier kawowy - 3 łyżka(i)
- Bailey's - 1 łyżka(i)
- Kawa rozpuszczalna - 4 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Przygotowujemy spód ciasta: pokruszone herbatniki miksujemy z roztopionym masłem, do momentu aż otrzymamy konsystencję piasku. Masą wypełniamy spód tortownicy mocno ubijając. Piekarnik nagrzewamy do 170 st. i podpiekamy spód ok. 10 min.

2. Ser miksujemy z cukrem, dodając stopniowo po jednym jajku. Mieszamy tylko do połączenia się składników, nie dłużej. Wsypujemy mąkę kukurydzianą. W osobnym naczyniu mieszamy alkohole. Miksturę powoli wlewamy do masy serowej. Na koniec wsypujemy kawę i mieszamy aż granulki kawy zupełnie rozpuszczą się.

3. Tortownicę z podpieczonym spodem owijamy szczelnie folią aluminiową. Wlewamy masę serową i wkładamy do nagrzanego piekarnika (160 st.).
UWAGA! Sernik pieczemy w kąpieli wodnej, dlatego tortownicę należy włożyć do większego naczynia i do połowy blaszki wypełnić gorącą wodą.

4. Pieczemy 60 minut. Wyciągamy z piekarnika i pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia. Wierzch dekorujemy startą czekoladą, bitą śmietaną. Ciasto porządnie schłodzić.

Uwagi:
Przepis ze strony: Foodloversodyssey.typepad.com