



Sernik z Nutellą

Przepis na tortownicę o śr. 21 cm

Czas pieczenia: 90 minut

Temperatura pieczenia: 200/100 stopni

SPÓD:

250 g ciastek owsianych

80 g roztopionego masła

1 łyżka kakao

MASA SEROWA:

1 kg twarogu mielonego/z wiaderka

5 jajek

1 szklanka cukru

3 łyżki Nutelli

1 opakowanie budyniu waniliowego

100 ml śmietanki 30%

POLEWA:

2-3 łyżki Nutelli

50 g drobno posiekanych orzechów laskowych

1. Ciasteczka pokrusz, wymieszaj z roztopionym masłem. Dodaj kakao, wymieszaj. Ciasteczka wyłóż na tortownicę z papierem do pieczenia (spód, boki), dociśnij i wstaw do lodówki na czas przygotowania masy serowej.
2. Wszystkie składniki na masę serową krótko zmiksuj tylko do połączenia. Wylej na spód i wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 5 minut po czym zmniejsz temperaturę do 100 stopni i piec kolejne 90 minut. Po tym czasie wyłącz piekarnik na ok 15 min. po czym uchyl lekko piekarnik i pozostaw w nim sernik do wystudzenia.
3. Nutellę podgrzej. Orzeszki drobno posiekaj i wymieszaj z nutellą. Nutellę wyłóż na wystudzony sernik - wstaw do lodówki.