

Sernik z ajerkoniakiem



Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

 120 min

 6

Składniki

- Masa serowa:
- 1 kg Twarogu Sernikowego
- 200 g cukru
- 4 jajka
- 150 ml śmietanki 30% tłuszczu
- 150 ml ajerkoniaku
- 2 łyżki skrobii ziemniaczanej
- Spód: 250 g herbatników czekoladowych
- 50 g miękkiego masła
- Lukier ajerkoniakowy:
- 40 ml ajerkoniaku
- 100 g cukru pudru

Herbatniki pokrusz i wymieszaj z masłem. Tak powstałą masę wyłóż na spód tortownicy i dociśnij. Wszystkie składniki na masę serową wymieszaj do połączenia. Wylej masę na przygotowany spód i piecz sernik w 160 stopniach przez 70 minut. Studź przy uchylonych drzwiczkach. Całkowicie wystudzony sernik możesz pokryć lukrem ajerkoniakowym. Wystarczy, że wymieszasz cukier puder z likierem i nałożysz na ciasto. Dodatkowo, możesz udekorować brzegi bitą śmietaną i wiórkami czekoladowymi.