

# Sernik nowojorski (New York Cheesecake)

Przepis dodany przez użytkownika ds



**Fantastyczny, kremowy, lekki sernik.**

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

## Potrzebne składniki:

- Cistka digestive bądź inne herbatniki - 200 g
- Masło niesolone - 110 g
- Ser biały (użyłam twarogu mielonego z Piątnicy) - 1 kg
- Cukier kryształ - 150 g
- Mąka pszenna - 3 łyżka(i)
- Jaja - 5 szt.
- Śmietana kremówka - 80 ml
- Skórka otarta z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- Ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka(i)
- Kwaśna śmietana - 240 ml
- Cukier - 2 łyżka(i)

## Etapy przyrządzania:

**1.**



Przygotować tortownicę (ja piekłam w formie o średnicy 23 cm). Dokładnie zabezpieczyć folią aluminiową, aby nic nie wyciekło, ponieważ sernik będzie pieczony w kąpieli wodnej, chociaż w oryginalnym przepisie pieczony jest tradycyjnie, więc wybór należy do Was:) Ciastka pokruszyć za pomocą wałka lub blendera. Wymieszać z zimnym masłem i wylepić tortownicę. Wstawić do lodówki.

**2.**

W dużej misce zmiksować twaróg, cukier i mąkę do uzyskania gładkiej masy. Pojedynczo dodawać jajka. Na koniec dodać śmietanę, skórkę z cytryny i wanilię. Miksujemy tylko do połączenia składników, nie dłużej. Masę wlewamy do przygotowanej wcześniej tortownicy.

**3.**

Formę z sernikiem umieszczamy w większej formie którą mniej więcej do połowy tortownicy napełniamy gorącą wodą i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st. Pieczemy 10-15 min. a po tym czasie zmniejszamy temperaturę piekarnika do 110 st. i pieczemy 60 minut.

W oryginalnym przepisie podano, że czas pieczenia może wydłużyć się nawet do 90 min.

Sernik jest upieczony, kiedy po lekkim potrząśnięciu przypomina ściętą galaretkę (konsystencję możemy również sprawdzić za pomocą patyczka).

**4.**

Kwaśną śmietanę mieszamy z cukrem i wanilią. Rozprowadzamy na powierzchni sernika i pieczemy jeszcze 15 min.

**5.**

Gotowe ciasto zostawiamy do całkowitego ostygnięcia w tortownicy.

## Jak podawać?

Sernik musi się dobrze schłodzić w lodówce.

**Uwagi:**

Przepis ze strony Joyofbaking.com, lekko zmodyfikowany.

\*\*\*Jajka i mąka powinny być w temperaturze pokojowej\*\*\*Sernik nie pęka, nie rośnie i nie opada, nie grozi mu zakalec.

