

Sernik peanut butter

Wiedziecie, że uwielbiam masło orzechowe? Peanut butter i moją miłość do tej niezdrowej przekąski przywiozłam z Ameryki, gdzie masło orzechowe razem z dżemem wcina się na chlebie tostowym. Uwielbiam smak masła orzechowego i tego w jaki zabawny sposób skleja paszczę, kiedy weźmie się go za dużo. Takie dziecinne wspomnienie. To właśnie jedna z tych bezcennych chwil, które pielęgnuję w pamięci: smak masła orzechowego.

Ten sernik peanut butter jest kompromisem pomiędzy zwykłym polskim sernikiem, a sernikiem w stylu American cheesecake. Jednak jest on bardziej ciężki, choć na serkach philadelphia, które nadają sernikom ich amerykańskiej puszystości. Ten za to, bogaty w masło orzechowe, jest mega sycący.



Print Recipe

Sernik peanut butter

★★★★★ (No Ratings Yet)

🔄 Loading...

By Joanna Latuszek

Prep Time: 20 minut – Cooking Time: 60 minut plus min 2 godz studzenia

Ingredients

- ✓☐ Spód ciasta:
 - szklanka mąki migdałowej,
 - 3 łyżki kakao,
 - 4,5 łyżki zmielonego na puder erytrolu lub Swerve,
 - 1/3 łyżeczki soli,
 - 4,5 łyżki masła klarowanego, rozpuszczonego
- ✓☐ masa serowa:
 - 7 opakowań serka typu philadelphia (użyłam łaciate po 135 g każdy),
 - 1,5 szklanki masła orzechowego,
 - 1 szklanka zmielonego na puder erytrolu (użyłam Swerve, lubię bardziej, gdyż nie zostawia alkoholowego posmaku w ustach),
 - 1 łyżka ekstraktu waniliowego,
 - 3 jajka,
 - 1/3 szklanki śmietany 36%
- ✓☐ polewa czekoladowa
 - 50 g gorzkiej czekolady/lub bez cukru,
 - 1/4 szklanki śmietany 36%,
 - erytrol do smaku

Instructions

1

✓☐ Aby przygotować spód:

2

Nastaw piekarnik na 160 stopni, przygotuj głębszą blachę, na którą wlejesz wody i postawisz blaszkę z sernikiem (woda ma przykrywać blachę z sernikiem do połowy jej wysokości - właśnie przygotowałam kąpiel wodną dla sernika).

3

W misce wymieszaj wszystkie składniki na spód.

4

Blachę na sernik wyłóż papierem do pieczenia. I na papier wyłóż czekoladowy spód ciasta, ciasto nie będzie mieć lepkiej konsystencji, ale będzie trzymać się spodu blachy.

5

✓ Aby przygotować masę serową:

6
Wszystkie składniki wymieszaj dokładnie w robocie kuchennym na gładką masę.

7
Wlej całość masy serowej na wcześniej wyłożony czekoladowy spód.

8
Piecz w kąpieli wodnej przez 60 minut, do zezłocenia wierzchu.

9
Zanim wyjmiesz je z piekarnika, wystudź ciasto przy otwartych drzwiach piekarnika przez około godzinę.

10
✓ Aby przygotować polewę czekoladową:

11
Wlej śmietanę do miseczki. Podgrzewaj w mikrofalówce stopniowo co 30 sekund, aż pojawią się bąbelki. Wyjmij i dodaj pokruszoną czekoladę, ewentualnie słodzik. Wymieszaj dokładnie do połączenia składników.

12
Wylej polewę na wystudzony sernik.

13
Ozdób orzeszkami ziemnymi.