



Sernik a'la snickers

Sernik a'la snickers to cud nad sernikami ☐ smakuje obłędnie, wygląda atrakcyjnie... Śmiało może wystąpić w roli tortu! Kwestia dekoracji i nada się na wiele okazji ☐

U mnie powstał w zasadzie przypadkiem... Ser kupiłam na inny sernik, którego w rezultacie nie upiekłam, bo wybór padł na inne ciasta. Stał w lodówce, a ja nie miałam czasu i ochoty się nim zająć. Zanim upłynął termin ważności trzeba było coś z nim jednak zrobić ☐ wyjęłam z myślą o [serniku z bezą i brzoskwiniami](#), ale dzieci akurat zjadały się orzeszkami ziemnymi, a obok mnie leżała zaczęta paczka krakersów, których użyłam do sałatki ([klik po przepis](#)). Wiedziałam, że podobne przepisy już są w sieci (czyli da się!), a dalej to już samo poleciało ☐ dziewczynki dzielnie pomagały, szczególnie wylizywać miski ☐ ale i w całym przygotowaniu, więc jak nawet potem ograniczyłam im dozwoloną ilość do zjedzenia (jak nie odgonić, to od słodkiego nie odejdą ☐), to i tak były szczęśliwe, że go ze mną piekły ☐

P.s. To już 4 lata bloga!

Publikuję przepis tak trochę jubileuszowo ☐ bo 11 września minęło 4 lata odkąd zaczęłam prowadzić tego bloga. Dużo się od tego czasu zmieniło: inny poziom zdjęć, inny wygląd strony, od roku na własnej domenie... Ja też się zmieniłam ☐ i dzieci mi podrosły... ☐ Ale publikuję tu dla Ciebie nadal z tego samego powodu – bo lubię ☐ dzielenie się przepisami to jest genialna sprawa. Najwięcej radości dają przysyłane do mnie zdjęcia, komentarze i prywatne wiadomości po przetestowaniu przepisów. Cieszę też wartościowe współprace, dzięki którym rozwijam się fotograficznie. Zarówno w sensie sprawdzania własnych możliwości, jak i finansowo (sprzęt to nie tania inwestycja ☐).

Mam nadzieję, że lubisz tu ze mną być, bo nie zapowiada się, żebym zrezygnowała z tej przyjemności ☺ pisałam o tym też w artykule u Natalii z jestrudo.pl i wiesz co? ☺ mam nadzieję, że dalej będzie tylko lepiej ☺ życz mi tego samego ☺

PRZEPIS NA SERNIK A'LA SNICKERS

Składniki:

Spód:

75 g herbatników

55 g słonych krakersów

80 g masła

Sernik:

1 kg sera

4 jajka M

200 g masy kajmakowej

1/3 szkl. cukru drobnego do wypieków

100 g orzeszków ziemnych

100 g gorzkiej czekolady

2 łyżki masła orzechowego

20 g słonych krakersów

Polewa:

100 g gorzkiej czekolady

100 g śmietany 30 %

orzeszki ziemne do posypania

Sposób przygotowania:

Spód:

Herbatniki i krakersy pokrusz, wlej rozpuszczone masło i całość wymieszaj. Masę wyłóż na spód tortownicy, wyrównaj i ugnieć, np. łyżką. Tortownicę dobrze jest wyłożyć papierem do pieczenia, ja używam takiej z silikonowymi bokami, dlatego wykładałam tylko spód.

Tortownicę (u mnie średnica 23 cm) z wyłożonym spodem wstaw do lodówki na około 20-30 minut.

Sernik:

Orzechy upraż na suchej patelni. Krakersy pokrusz. Ser przełóż do miski i zmiksuj krótko. Następnie wbijaj po jednym jajku, po każdym zmiksuj tylko do połączenia (nie za długo, nie napowietrzaj). Masę podziel na 2 części. Jedną zmiksuj z cukrem i rozpuszczoną gorzką czekoladą. Wyłóż na schłodzony spód i

wyrównaj.

Drugą część sera zmiksuj z kajmakiem i masłem orzechowym, wmieszaj uprażone orzechy oraz pokruszone krakersy (one tu przełamują słodycz kajmaku) i wyłóż na pierwszą warstwę w tortownicy. Rób to powoli, żeby masy nie przenikły się ze sobą za bardzo – wtedy wizualnie będzie ładniej po upieczeniu ☐

Sernik wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C na około 20-25 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 160°C i piecz 50 minut. Na koniec zmniejsz do 130°C i piecz jeszcze około 15-20 minut.

Ostatnie obniżenie temperatury ma na celu “przyzwyczajenie” sernika do niższej, dzięki czemu nie opadnie na środku zostawiając wysokie brzegi. Z tego samego powodu po upieczeniu nie otwieraj piekarnika gwałtownie, a bardzo powoli. Nagła zmiana temperatury może przyczynić się do opadnięcia wypieku. A nie wiem jak Ty, ale ja lubię serniki równe jak stół ☐

Całkowicie wystudź sernik w formie. Nie wyciągaj ciepłego.

Polewa:

Śmietanę przelej do rondelka i zagotuj. Wrzuć połamaną gorzką czekoladę i zestaw całość na bok. Cały czas mieszając rozpuść czekoladę, a gdy zacznie gęstnieć wylej na zimny sernik.

Wierzch posyp uprażonymi orzeszkami ziemnymi. Ja część posiekałam, a trochę zostawiłam całych i połówek ☐

Udekorować można też batonikami snickers lub jeśli ma wystąpić w roli tortu, dowolnymi dodatkami, napisami czy czym Ci się wymarzy ☐