





## Sernik pistacjowy


 Barbara Strużyna

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 100 min

 12 porcji

### Składniki:

Spód: -

ciastka kruche - 160 g

masło do stopienia - 100 g

pistacje - 50 g

Masa serowa: -

twaróg zmielony (albo mielimy trzy razy twaróg klinek) - 900 g

cukier trzcinowy brązowy - 150 g

krem pistacjowy - 180 g

kwaśna śmietana - 115 g

gęsta śmietana - 60 ml

wanilia ekstrakt - 1 łyżka

jaja - 4 szt.

skrobia ziemniaczana - 1 i 1/2 łyżka

Polewa: -

biała czekolada - 120 g

gęsta śmietana słodka 36% - 60 ml

krem pistacjowy - 50 g

Ozdoby: -

pistacje - 50 g

kwiaty jadalne lub owoce -

### Sposób przygotowania:

#### **KROK 1:** Spód:

Ciastka i pistacje miksujemy razem. Masło topimy i dodajemy je do ciastkowej masy, miksujemy. Na wyłożony papierem spód wykładamy masę i ugniatamy tworząc równą powierzchnię. Pieczemy w piekarniku 160 stopni 7-8 minut. Wciągamy.

#### **KROK 2:** Masa twarogowa:

Twaróg miksujemy w misie robota. Dodajemy cukier, miksujemy, dodajemy krem pistacjowy, miksujemy, dodajemy jajka i po każdym chwilkę miksujemy, dodajemy ekstrakt waniliowy, miksujemy, dodajemy gęstą i kwaśną śmietanę i skrobię, miksujemy. Wylewamy dość rzadką masę na przygotowany spód. Formę obtaczamy folią aluminiową tak, aby nie dostała się do niej woda. Wkładamy do większego naczynia (garnka lub metalowej misy). Zalewamy wrzątkiem do połowy wysokości formy (wodę wlewamy do naczynia, nie do masy twarogowej, forma otulona folią aluminiową ma być zanurzona w wodzie).

**KROK 3:** Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i pieczemy ok. 50-60 minut. Następnie wyłączamy piekarnik i otwieramy lekko drzwiczki i trzymamy sernik jeszcze 1 godzinę w piekarniku. Następnie wyciągamy i wystudzony wkładamy do lodówki na co najmniej 4 godziny.

**KROK 4:** Polewa:

Do małego rondelka zanurzonego w większym z gorącą wodą wkładamy kostki czekolady i wlewamy śmietanę, mieszamy (pod wpływem temperatury czekolada się rozpuści), gdy się rozpuszcza dodajemy krem pistacjowy, mieszamy do połączenia składników.

**KROK 5:** Sernik delikatnie wyciągamy z formy, kładziemy na docelowe naczynie. Polewamy masą pistacjową i wyrównujemy. Pistacje miksujemy i posypujemy ciasto. Możemy teraz jeszcze udekorować je całymi pistacjami, kwiatami jadalnymi lub owocami.

Przechowujemy w lodówce.

Smacznego!