





Sernik z matchą i malinami


 knowak

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 16 porcji

Składniki:

serek śmietankowy typu philadelphia - 900 g
cukier - 200 g
jajka - 4 szt.
żółtko jaja kurzego - 4 szt.

serek mascarpone - 250 g
herbata matcha - 15 g
mrożone maliny - 100 g
sól - - szczypta

Dodatkowe info:

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotuj tortownicę 23 cm - średnica, posmaruj masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzej do 240 stopni, wszystkie składniki, oprócz matchy włóż do miski i wymieszaj dokładnie na gładką masę blenderem lub trzepaczką.

KROK 2: Podziel masę na dwie równe części, do jednej z nich dodaj herbatę matchę - przesiewając ją przez sitko. Zieloną masę przelej do przygotowanej tortownicy, na nią masę serową drugą, a na wierzch maliny - lekko wcisnąć w masę.

KROK 3: Pieczemy 35 do 40 minut, sernik bardzo urośnie, a gdy góra trochę się skarmelizuje - wyjmujemy i studzimy. Całkowicie wystudzony wkładamy do lodówki na 8 godzin.

Po tym czasie sernik uzyska odpowiednią konsystencję. Smacznego!