

Sernik pistacjowy

fi23 około 16 porcji

SKŁADNIKI

Masa serowa

- 675 g serka Philadelphia
- 225 g mascarpone
- 100 g cukru
- 5 dużych jaj
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego, użyłam Saracino
- 150 g pasty pistacjowej

Polewa

- 100 g białej czekolady
- 50 g śmietanki kremówki
- płatki róży i hibiskusa do ozdoby (opcjonalnie)

Chrupki spód pistacjowy

- 60 g Paillete Feuilletine
- 60 g białej czekolady
- 50 g pasty pistacjowej, np. Saracino
- 50 g posiekanych pistacji
- 60 g cukru kryształu
- 20 g Crispearls z białej czekolady (opcjonalnie)



INSTRUKCJE

Masa serowa

1. Sery i cukier umieścić w misie miksera.
2. Utrzeć na pulchną masę, tak aby nie było grudek.
3. Dodawać po jednym jajku, mieszając masę po dodaniu każdego jajka.
4. Dodać wanilię, wymieszać.
5. Dodać pastę pistacjową, wymieszać.
6. Masę wylać do przygotowanej formy.
7. Piec około 1h 15 min w 160C (325F).
8. Po upieczeniu sernik zostawić w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach aż ostygnie.
9. Sernik można poleać sosem karmelowym lub ganache z białej czekolady i udekorować wedle uznania.

Chrupki spód pistacjowy

1. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej.
2. Cukier skarmelizować na patelni.
3. Do karmelizowanego cukru dodać posiekane na drobne kawałki pistacje. Wymieszać aż karmel pokryje wszystkie pistacje. Przełożyć między dwie maty silikonowe i rozwałkować. Pozostawić do przestygnięcia.
4. Przestygniętą pistację pokruszyć.
5. Do rozpuszczonej czekolady dodać: pastę pistacjową i dobrze wymieszać. Następnie prażynki, kuleczki Crispearls i karmelizowane pistacje - dobrze wymieszać.
6. Mieszankę przełożyć do przygotowanej formy, równo rozprowadzić na dnie formy i lekko ugnieść. Odstawić do lodówki lub zamrażarki aby spód stężał.

Polewa

1. Czekoladę pokruszyć. Zalać wrzącą śmietanką i dobrze wymieszać aż powstanie gładka polewa.

Składanie

1. Przestudzony sernik oddzielić nożem od formy i wyjąć wraz z papierem.
2. Schłodzony, twardy spód położyć na paterze.
3. Sernik wraz z papierem położyć na spodzie, po czym delikatnie wyciągnąć papier.
4. Poleać ganache z białej czekolady i udekorować wedle uznania.

Uwagi

- Sernik najlepiej upiec w kąpieli wodnej. Po upieczeniu ciasto zostawiamy w piekarniku przy uchylonych drzwiach i w ten sposób chłodzimy. Powolny spadek temperatury zapobiega pękaniu góry sernika i gwarantuje ładny płaski sernik pistacjowy!