



# American cheesecake

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 80 minut  kąpiel wodna °C

 tortownica o średnicy 26 cm

## Składniki:

### spód

- Kostka do pieczenia Kasia - 150 gramów
- cukier - 100 gramów
- posiekane migdały - 250 gramów
- mąka - 0.5 szklanek

### masa

- twaróg sernikowy - 1 kilogram
- cukier puder - 1.5 szklanek
- jajko - 6 sztuk
- laska wanilii - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- śmietanka 30% - 0.5 szklanek
- cytryna - 1 sztuka

### polewa

- śmietana 18% - 200 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- sok z cytryny - 1 sztuka
- biała czekolada - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść i przestudź. Migdały połącz z mąką, cukrem i roztopioną Kasią. Tortownicę posmaruj Kasią i wyłóż jej dno papierem do pieczenia. Następnie zabezpiecz dno i boki folią aluminiową.
2. Przygotowaną masą wyłóż spód i boki tortownicy o średnicy 26 cm i włóż do lodówki.
3. Żółtka oddziel od białek i utrzyj z cukrem. Dodaj ser, śmietankę, otartą skórkę i sok z cytryny, i wybrane wnętrze z laski wanilii. Białka ubij na sztywną pianę. Masę połącz z ubitą pianą z białek. Na koniec dodaj mąkę ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.
4. Masę przełóż do tortownicy. Piecz w kąpeli wodnej, najpierw 40 minut w 180 st.C , a następnie 40 minut w 150 st.C. Wystudź.
5. Przygotuj polewę. W rondelku podgrzej sok z cytryny, zdejmij z ognia, włóż białą czekoladę i mieszaj aż czekolada się rozpuści. Dodaj cukier puder i śmietanę, wszystko wymieszaj.
6. Upieczony sernik wyjmij z piekarnika, polej polewą i odstaw do schłodzenia (najlepiej na całą noc do lodówki).

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)