

Sernik pistacjowy w kształcie choinki



Potrzebne narzędzia*:

- tortownica o średnicy 24 cm
- papier do pieczenia
- opaska do pieczenia (opcjonalnie)
- jednorazowy rękaw cukierniczy
- patyczki do lodów - drewniane (jednorazowe) lub kolorowe (wielorazowe)
- zielony barwnik do czekolady (lub barwnik żelowy)
- forma silikonowa - gwiazdki (opcjonalnie)
- masa cukrowa (opcjonalnie)
- złoty barwnik w proszku (opcjonalnie)
- posypki (opcjonalnie)
- waga kuchenna
- mikser
- silikonowa szpatułka
- garnek, nóż, łyżka, deska do krojenia

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.
Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Sernik pistacjowy w kształcie choinki



Potrzebne składniki na formę 24cm (12-16 porcji):

Ciasteczkowy spód:

350 g ciastek oreo lub neo

90 g masła

Sernik (wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej):

100 g białej czekolady

150 ml śmietanki 30%

200 g pasty pistacjowej

5 jajek

1 kg twarogu zmielonego min. 2 razy (możesz użyć zmielonego twarogu, ja użyłam Piątnicy w wiaderku)

100 g cukru

1 łyżeczka cukru waniliowego

70 g masła z temperaturze pokojowej

2 łyżki skrobi ziemniaczanej

Polewa z białej czekolady:

150 g czekolady białej

75 ml śmietanki kremówki

zielony barwnik do czekolady (lub żelowy)

Dekoracje:

kilka kostek białej czekolady

posypki, dekoracje z masy cukrowej

Sernik pistacjowy w kształcie choinki



Opis przygotowania:

Ciasteczkowy spód:

1. Z ciasteczek usuń nadzienie. Ciemną część rozdrobnij blenderem lub malakserem. Jasną możesz zjeść – nie będzie potrzebna.
2. Masło rozpuść. Wymieszaj z ciasteczkami.
3. Masę ciasteczkową wsyp do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia (tylko spód) i wyrównaj.
4. Umieść w lodówce na min. 30 minut.

Sernik:

1. Śmietankę podgrzej na małym ogniu. Dodaj pokrojoną czekoladę i odstaw na 2 minuty.
2. Wymieszaj śmietankę z czekoladą. Dodaj pastę pistacjową i wymieszaj.
3. Jajka, twaróg i cukry wymieszaj tylko do połączenia.
4. Dodaj masę pistacjową, miękkie masło i skrobię. Wymieszaj.
5. Masę wylej na schłodzony spód.
6. Piecz w temperaturze 150°C przez 50-60 minut. Najlepiej w kąpielii wodnej lub z użyciem specjalnej opaski.
7. Pozostaw sernik na 30 minut w uchylonym piekarniku, a następnie wystudź na blacie.

Polewa z białej czekolady:

1. Śmietankę podgrzej. Dodaj pokrojoną czekoladę i barwnik. Odczekaj 2 minuty i wymieszaj.
2. Polewę wylej na sernik pistacjowy i wyrównaj.
3. Sernik umieść w lodówce na min. 12 godzin.

Sernik pistacjowy w kształcie choinki



Dekoracja:

1. Pokrój sernik na 12-16 kawałków.
2. W bok sernika wbij patyczek, który będzie imitował pień choinki.
3. Rozpuść czekoladę w mikrofalówce lub w kąpieli wodnej i przełóż ją do rękawa cukierniczego.
4. Udekoruj czekoladą sernik.
5. Od razu umieść ozdoby, które przykleją się do czekolady.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)