



# SERNIKOWA LISTA PRZEBOJÓW, CZYLI 10 SMAKOWITYCH SERNIKÓW



przepisy.pl







# American cheesecake

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 80 minut  kąpiel wodna  180°C   
tortownica o średnicy 26 cm

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 100 gramów
- posiekane migdały - 250 gramów
- mąka - 0.5 szklanek
- 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
- 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](http://www.facebook.com/przepisypl)



# Buraczkowy sernik

przepisy.pl



 15 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 80 minut  200/150  C 

tortownica 24 cm

## Składniki:

- mąka pszenna - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 150 gramów
- jajko - 1 sztuka
- kakao - 1 łyżka
- twaróg mielony - 500 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jajka - 4 sztuki
- cukier - 200 gramów
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- buraki czerwone - 2 sztuki
- sok z połowy cytryny

## Sposób przygotowania:

1. Buraczki obierz, pokrój na kawałki i ugotuj do miękkości w niewielkiej ilości wody. Następnie zmiksuj i osącz na sicie. Odmierz 300 g pulpy i wymieszaj z sokiem cytrynowym.
2. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. W misce wymieszaj szybko mikserem wszystkie składniki ciasta, tak aby utworzyły kruszonkę.
3. Ciasto przesyp do tortownicy i wylep nim dno i boki formy. Żółtka oddziel od białek.
4. W misce utrzyj mięką Kasię z cukrem. Ciągłe ucierając dodaj żółtka, ser, budyń, mąkę ziemniaczaną i buraczki.
5. Białka ubij na sztywną pianę, dodaj do masy serowej i dokładnie wymieszaj.
6. Masę przełóż do tortownicy wyłożonej ciastem. Wstaw do nagrzanego do 200 st.C piekarnika na 20 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 150 st.C i piecz jeszcze około 60 minut.



przepisy.pl

# Cytrynowy sernik w pierzynie - VIDEO



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- twaróg - 700 gramów
- jajka - 7 sztuk
- cukier - 250 gramów
- kisiel cytrynowy - 2 opakowania
- mąka - 2 łyżki
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka

 15 minut  Łatwe

## Sposób przygotowania:



1. Kasię rozpuść w rondelku. Żółtka oddziel od białek i wymieszaj z twarogiem. Do masy serowej dodaj: kisiel, mąkę ziemniaczaną, sok z cytryny i rozpuszczoną Kasię. Wymieszaj mikserem.
2. Białka ubij na sztywno z cukrem i wymieszaj delikatnie z masą sernikową.
3. Dno tortownicy o średnicy 26 cm wyłóż papierem do pieczenia, boki posmaruj Kasią. Papierowy ręcznik złoż i owiń nim boki tortownicy. Zepnij metalowym spinaczem. Piekarnik nagrzej do maksymalnej temperatury i ustaw na grzanie góra-dół.
4. Masę serową przełóż do formy. Papierową kołderkę zmoć zraszaczem.
5. Tortownicę z ciastem ustaw na większej blaszce, wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 10 minut.
6. Po tym czasie otwórz piekarnik i obniż temperaturę do 160st.C.
7. Ponownie zmoć zraszaczem papier i wlej do płaskiej formy 1/2 szklanki wody.
8. Piecz jeszcze 60 minut. Upieczony sernik zostaw na godzinę w zamkniętym piekarniku, by wystygł.
9. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.







przepisy.pl

# Sernik bananowy z karmelem i migdałami



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 70 minut  130  C  Tortownica o średnicy 24 cm

## Sposób przygotowania:

1. Masa serowa: wszystkie składniki mieszamy w misie miksera i miksujemy do uzyskania jednolitej masy.
2. Przygotowujemy tortownicę o wymiarach 24 cm i wykładamy ją papierem do pieczenia ciasta i wylewamy masę sernikową.
3. Sernik pieczemy w kąpeli wodnej w temperaturze 170 stopni C przez 15 minut. Po upływie 15 minut pieczenia zmniejszamy temperaturę do 130 stopni C i pieczemy kolejne 55 minut. Studzimy ciasto w uchylonym piekarniku a następnie odstawiamy do całkowitego przestygnięcia.
4. Sos karmelowy: w rondelku umieszczamy cukier i wodę. Nie mieszamy, czekamy aż cukier zbrązowieje i robi się gęsty (uwaga, by nie przypalić). Następnie do rondelka wlewamy śmietankę. Gdy masa zacznie się ścinać całość mieszamy i gotujemy do połączenia się składników. Gotowy sos odstawiamy do przestygnięcia i schładzamy w lodówce aby zgęstniał.
5. Z upieczonego sernika zdejmujemy obręcz tortownicy i polewamy obficie sosem karmelowym. Wierzch dekorujemy prażonymi płatkami migdałowymi.

## Składniki:



- serek śmietankowy - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- cukier z wanilią - 1 łyżeczka
- budyń bananowy - 2 opakowania
- jajka - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- mleko sojowe - 0.75 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- woda - 0.5 szklanek
- śmietanka kremówka 30% - 150 mililitrów







przepisy.pl

# Sernik czekoladowy - VIDEO



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 80 minut  160  C  Tortownica  
26 cm

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 50 gramów
- kakao - 20 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- żółtka - 1 sztuka
- ser trzykrotnie mielony - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- czekolada gorzka - 300 gramów
- kakao - 3 łyżki
- cukier - 250 gramów
- jajka - 6 sztuk
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- śmietana 22 % - 200 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Do miski włóż wszystkie składniki ciasta i mieszaj mikserem aż ciasto będzie wyglądało jak kruszonka. Nie zagniataj.
2. Dno tortownicy o średnicy 26 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do tortownicy wsyp ciasto i ugnieć dłonią. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 12 minut w 180st.C
3. W rondelku rozpuść w kąpieli wodnej Kasię i czekoladę. Wymieszaj na gładką masę.
4. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj ser i kakao. Ciągłe ubijając mikserem dodaj rozpuszczoną czekoladę, mąkę ziemniaczaną i na koniec śmietanę. Wszystko wymieszaj.
5. Tortownicę z podpieczonym spodem dokładnie owiń folią aluminiową, aby zabezpieczyć formę przed przedostaniem się wody do środka.
6. Masę przełóż do tortownicy. Tortownicę wstaw do większej formy wypełnionej w 1/3 wodą. Całość wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 60 minut w 160 st.C. Wystudź w otwartym piekarniku. Wystudzony sernik odstaw na godzinę do lodówki.

---

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






# Sernik z ciastkami Oreo

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  160  C  Tortownica o średnicy 24cm

## Składniki:

- ciastka oreo - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 85 gramów
- kremowy serek lekko słony - 800 gramów
- śmietanka kremówka 36% - 150 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 1 szklanka
- jajka - 3 sztuki
- żółtka - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- ciastka oreo przełamane na pół - 150 gramów
- skórka i sok z 1 pomarańczy
- serek mascarpone - 250 gramów
- likier pomarańczowy - 100 mililitrów
- cukier puder - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Spód: Roztopioną Kasię i ciastka Oreo wrzucamy do malaksera i miksujemy do uzyskania jednorodnej masy.
2. Przygotowujemy tortownicę o średnicy 24 cm i wykładamy ją pergaminem, po czym na papier wykładamy masę z ciasteczek. Dokładnie wyrównujemy w formie i chłodzimy przez pół godziny w lodówce.
3. Masa serowa: Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Łączymy wszystkie składniki, oprócz ciasteczek i miksujemy. Miksujemy niezbyt długo, aby nie napowietrzyć masy serowej (napowietrzony sernik mocno urośnie, a potem opadnie).
4. Wyrobioną masę serową wylewamy na schłodzony spód, wyrównujemy, a następnie w masę wciskamy ciasteczka Oreo, zatapiając je w masie. Pieczemy około 50-60 minut w temperaturze 150 stopni C.

5. Krem pomarańczowy: Wszystkie składniki umieszczamy w misie miksera i ubijamy trzepaczkami, do ubijania białek, do momentu uzyskania sztywnego kremu. Na upieczony sernik wykładamy łyżeczką małe porcje kremu i na nim układamy resztę ciastek Oreo. Dekorujemy krem.

---


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)



przepisy.pl

# Sernik z wiśniami na zimno



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut   C  forma do ciasta o  średnicy 24 cm

## Składniki:

- serek pełnotłusty - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- śmietana 36% - 500 mililitrów
- cukier puder - 200 gramów
- żelatyna w proszku - 1 łyżka
- przegotowana woda - 0.5 szklanek
- pokruszone biszkopty - 2.5 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cukier puder - 40 gramów
- wydrylowane wiśnie - 200 gramów
- cukier - 60 gramów
- mąka ziemniaczana (rozpuszczona w odrobinie wody) - 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

1. Ubij śmietanę z cukrem pudrem. Łyżka po łyżce powoli dodawaj serek. Dodaj 100g kostki do pieczenia Kasia i wymieszaj ponownie. Żelatynę rozpuść w 1/2 szklanki przegotowanej wody, schłódź i dodaj do masy.
2. W rondlu rozpuść 80g kostki do pieczenia Kasia, dodaj do skruszonych biszkoptów, następnie wsyp cukier puder i wymieszaj.
3. Przelej masę serową do formy na warstwę pokruszonych biszkoptów. Całość wsadź na godzinę do lodówki.
4. W międzyczasie podgrzej wiśnie z cukrem pudrem, poczekaj aż cukier się rozpuści. Zmień konsystencję soku poprzez dodanie mąki ziemniaczanej wymieszanej z wodą, co pozostawi sok nienaruszonym (otrzymasz gęstą konsystencję).
5. Umieść sos na górze schłodzonego ciasta.



przepisy.pl

# Sernik z żelką kokosową



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  160 / 150  °C  22x28

cm

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 250 gramów
- kakao - 50 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 10 gramów
- jajko - 1 sztuka
- rum - 40 mililitrów
- twaróg sernikowy w wiaderku - 1 kilogram
- jajka - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier puder - 200 gramów
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- sok z 1 cytryny
- mleko kokosowe - 1 litr
- cukier - 200 gramów
- żelatyna - 50 gramów
- płatki kokosa do dekoracji

## Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem pudrem i jajkiem. Dodać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao, wlać rum. Ciasto zagnieść, schłodzić w lodówce, a następnie rozwałkować na papierze do pieczenia.
2. Ciasto razem z papierem przełożyć do prostokątnej formy o wymiarach 22x28 cm. Nakłóć widelcem. Wstawić do nagrzanego do 160°C piekarnika i piec 15-20 minut.
3. Kasię utrzeć z cukrem pudrem na puch, dodać jajka, budyń w proszku i dokładnie wymieszać mikserem. Na koniec dodać sok z cytryny i jeszcze raz wymieszać.
4. Masę serową wyłożyć na podpieczony spód i równomiernie rozprowadzić. Wstawić ponownie do pieca i piec w temperaturze 150°C około 45 minut (aż ser na powierzchni będzie suchy). Wyjąć z pieca i wystudzić.
5. Żelatynę zalać 1 szklanką mleka kokosowego i odstawić. Pozostałe mleko zagotować z cukrem.

Zdjąć z ognia, dodać napęczniałą żelatynę i mieszać, aż żelatyna się rozpuści. Odstawić do przestudzenia.

6. Lekko tężejącą żelkę wyłożyć na sernik i odstawić do lodówki na kilka godzin. Przed podaniem udekorować płatkami kokosowymi.

---



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)



# Serowiec kajmakowy

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  190  C 

## Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzać do 190 stopni Tortownicę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Herbatniki pokruszyć w misce, połączyć z Kasią, gnieść palcami. Dodać posiekane drobno orzechy. Wyłożyć masę na tortownicę, wyrównać i wstawić do piekarnika na około 10 minut. Kasię utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym na puszystą masę.
2. Do masy dodać połowę kajmaku (resztę wykorzystamy do polewy) i utrzeć na gładką masę.
3. Następnie dodawać jajka i kolejno ser i mąkę. Dobrze zmiksować.
4. Temperaturę piekarnika zmniejszyć do 170 stopni. Masę przełożyć na podpieczony spód, wyrównać wierzch i wstawić do piekarnika. Piec 45 minut. Po 30 minutach należy sprawdzić stopień upieczenia - gdyby sernik za bardzo się rumienił, trzeba przykryć wierzch folią aluminiową. Sprawdzać patyczkiem do szaszłyków, gdy nie będzie lepiący, sernik jest gotowy. Wyłączyć piekarnik, nie wyjmować sernika dopóki nie wystygnie (żeby nie opadł) Kiedy zupełnie ostygnie, wyjąć i przygotować polewę.
5. 170 g masy kajmakowej włożyć do garnuszka, dodać 3 łyżki mleka i gotować na malutkim ogniu, aż masa stanie się bardziej płynna. Polać wierzch całkowicie ostudzonego sernika. Można posypać prażonymi płatkami migdałów.

## Składniki:

- orzechy laskowe - 50 gramów
- herbatniki - 80 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 gramów
- cukier - 1 łyżka
- masa kajmakowa - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 100 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajka - 3 sztuki
- ser twarogowy - 600 gramów
- mąka pszenna - 1 łyżka



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)



przepisy.pl

# Serowy łaciatek - VIDEO



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180  C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 250 gramów
- cukier - 80 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 30 gramów
- ser biały - 600 gramów
- jajka - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 125 gramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Do miski włóż wszystkie składniki ciasta i wymieszaj mikserem. Następnie wyłóż ciasto na stół i szybko zagnieć.
2. Tortownicę o średnicy 24cm wysmaruj Kasią i obsyp mąką. 1/3 ciasta odłóż, resztą wylep dno formy.
3. Przygotuj masę serową. Jajka ubij z cukrem na puch. Kasię rozpuść w rondelku i wystudź.
4. Do masy jajecznej dodaj, ciągle ubijając ser, budyń i rozpuszczoną Kasię.
5. Masę serową wyłóż na ciasto. Odłożone wcześniej ciasto lekko rozwałkuj.
6. Z ciasta odrywaj spore kawałki i ułóż je na masie serowej. Sernik wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 60 minut w 180st.C.