



## WYTRAWNY SERNIK Z ZIOŁOWYM PESTO (THERMOMIX® TM5, TM31)

⏱ 20 min. ⌚ 1 godz. 30 min. 🍴 Średni ⇄ 20 kawałków 🍴 na 1 kawałek: Wartość kaloryczna 1058.4 kJ/ 252.8 kcal, Białko 15.9 g, Węglowodany 9.9 g, Tłuszcz 17.2 g, Błonnik 0.9 g

### SKŁADNIKI

#### Pesto ziołowe

60 g orzechów włoskich, łuskanych, połówek  
80 g sera parmezan, pokrojonego na kawałki  
150 g salami, pokrojonego na 2 cm kostkę  
2 ząbki czosnku  
30 g bazylii, świeżej, tylko liście  
2 gałązki rozmarynu, świeżego, tylko liście  
5-10 g tymianku, świeżego, tylko liście  
40 g oliwy z oliwek extra vergine  
¼-½ łyżeczki soli  
½ łyżeczki pieprzu czarnego, mielonego

#### Sernik

masło, ilość do natłuszczenia formy  
4 jajka  
1000 g twarogu, półtłustego, pokrojonego na kawałki  
50 g śmietany, min. 30% tłuszczu  
100 g sera ricotta, podzielonego na kawałki  
1 łyżeczka soli  
50 g czerwonej cebuli, przekrojonej na pół  
30 g czarnych oliwek, bez pestek  
10 pieczarek marynowanych  
krakersy solone, ilość do podania

### PRZYGOTOWANIE

#### Pesto ziołowe

1. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć orzechy, rozdrobnić **10 s/obr. 6**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić.
2. Do naczynia miksującego włożyć parmezan, rozdrobnić **10 s/obr. 8**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić.
3. Do naczynia miksującego włożyć salami, rozdrobnić **10 s/obr. 10**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić.
4. Do naczynia miksującego wsypać rozdrobniony wcześniej parmezan, dodać czosnek, bazylię, rozmaryn, tymianek, oliwę, sól i pieprz, zmiksować **20 s/obr. 7**. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego, zmiksować kolejne **10 s/obr. 7**. Pesto przełożyć do innego naczynia, odstawić. Umyć i osuszyć naczynie miksujące.

#### Sernik

5. Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C.
6. Tortownicę (Ø 25 cm) wyłożyć odpowiednio dociętym krążkiem papieru do pieczenia, natłuścić masłem dno i brzegi tortownicy. Obsypać tortownicę rozdrobnionymi wcześniej orzechami, odstawić.
7. Jajka rozbić, białka oddzielić od żółtek.
8. **Założyć motylek**. Do czystego i suchego naczynia miksującego wlać białka, ubijać **2 min/obr. 3.5**. **Zdjąć motylek**. Pianę z białek przełożyć do innego naczynia, odstawić do lodówki.
9. Do naczynia miksującego włożyć twaróg, dodać śmietanę, zmiksować przy pomocy kopystki **40 s/obr. 6**.
10. Dodać rozdrobnione wcześniej salami, żółtka, ricottę i sól, wymieszać **1 min/obr. 4**.
11. Dodać pianę z białek, wymieszać za pomocą kopystki.
12. Do wcześniej przygotowanej tortownicy przełożyć ⅓ masy sernikowej, ułożyć na niej ⅓ wcześniej przygotowanego pesto, następnie rozprowadzić łyżką w taki sposób, aby powstał marmurkowy wzór. Przełożyć kolejną ⅓ masy, kolejną ⅓ pesto, ponownie wykonać marmurkowy wzór, następnie przełożyć

---

## PRZYDATNE PRZYBORY

### KUCHENNE

tortownica (Ø 25 cm), papier do pieczenia

---

## CZĘŚCI URZĄDZENIA

### THERMOMIX®

miarka, kopystka, motylek

pozostałą część masy sernikowej i pozostałą część pesto i wykonać marmurkowy wzór.

13. Piec 50-60 min (180°C). Sernik wyjąć z piekarnika, odstawić do całkowitego ostudzenia. Opłukać naczynie miksujące.
14. Do naczynia miksującego włożyć cebulę, rozdrobnić **3 s/obr. 5**. Cebulę zgarnąć kopystką na dno naczynia miksującego.
15. Dodać oliwki i marynowane pieczarki, rozdrobnić kolejne **2 s/obr. 5**. Przełożyć na wierzch sernika i rozprowadzić równomiernie przy pomocy kopystki.
16. Wytrawny sernik z ziołowym pesto podawać z krakersami.

---

## WSKAZÓWKA

- Upieczony sernik można przygotować dzień wcześniej i przechowywać w lodówce do momentu podania. Przed podaniem przybrać rozdrobnionymi oliwkami z cebulą i orzechami.

---

## MEDIA

