

Jak urozmaicić zwykły sernik?



Opis wskazówki

Sernik. Kto go nie kocha? Chyba nie znam takiej osoby... rodzajów tego wypieku jest całe mnóstwo, ale co zrobić w sytuacji, gdy mamy już swój wypróbowany przepis, a nie chcemy by za szybko się znudził? Oto mój pomysł:

Po pierwsze CIASTO. Nasz sernik można piec bez ciasta, jak również z nim. Zazwyczaj wykorzystujemy ciasto kruche i tu można troszkę poeksperymentować. Bardzo często robię sernik na cieście kakaowym - do ciasta dodaję trochę kakao i delikatnie zwiększam ilość masła. Piękny efekt i wspaniały smak. Po drugie DODATKI. Wypróbowałam ostatnio fajny pomysł, aby w masie serowej umieścić nadziewane pierniczki w czekoladzie. Efekt? Widoczny na zdjęciu, a smak niezapomniany. Można wykorzystać również inne dodatki np. Owoce, gotowanie w mleku wiórki kokosowe, kawałki czekolady itp. Po trzecie UDEKOROWANIE. U mnie na pierwszym miejscu króluje beza. Idealnie komponuje się z sernikiem. Robiłam serniki polane czekoladą ciemną jak i białą. Fajny efekt daje również zwykły lukier. A dla fanów ekstremalnej słodkości polecam udekorować sernik polewą kajmakową lub krówkową. Udanych serników życzę :-)