



Letni serniczek

Autor: Martyna

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



wanie

Krok 1 - spód ciasta

Wszystkie składniki na kruchy spód (oprócz wody) wyrobić do momentu kiedy ciasto zacznie formować kruszonkę. Jeśli kruszonka będzie zbyt sucha dołączyć wodę i wyrobić. Kakaową kruszonkę wysypać do tortownicy o średnicy 23 cm, wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Wylepić ciastem spód i wstępnie podpiec w temperaturze 180°C przez około 20 minut.

Krok 2 - masa serowa

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. W misie miksera umieścić wszystkie składniki. Zmiksować lub wymieszać różgą kuchenną, tylko do połączenia się składników. Masę serową przelać na podpieczony kakaowy spód i piec w w temperaturze 180°C przez około 60 – 70 minut. Cała powierzchnia sernika powinna być wypieczona i ścięta przy dotyku patyczkiem. W razie konieczności lekko wydłużyć czas pieczenia.

Krok 3 - polewa śmietankowa

Śmietanę, cukier puder i pastę waniliową dokładnie wymieszać. Na gorący sernik wyłożyć przygotowaną polewę śmietankową. Na polewę śmietankową delikatnie wyłożyć łyżeczką puree z jeżyn w postaci sporych kótek, kropek. Patyczek do szaszłyków lub cienki koniec łyżeczki umieścić w polewie śmietankowej i przeciągać do uzyskania wzorków. Wystudzić. Schłodzić przez noc w lodówce.

Spód ciasta

- 100 g mąki pszennej,
- 60 g masła Łaciate, w temperaturze pokojowej,
- 60 g cukru pudru,
- 15 g kakao,
- szczypta soli,
- 1 – 2 łyżki zimnej wody

Masa serowa

- 750 g twarogu tłustego lub półtłustego, zmielonego przynajmniej dwukrotnie,
- 200 ml słodzonego mleka skondensowanego,
- 150 g śmietany Łaciata 18%,
- 470 g brzoskwiń z puszki zblendowanych,
- 3 duże jajka,
- 3 łyżki skrobi ziemniaczanej,
- 1 łyżka mąki pszennej

Polewa śmietankowa

- 300g śmietany Łaciata 18%,
- 3 łyżki cukru pudru,
- 1 łyżeczka pasty waniliowej,
- garść jeżyn zblendowanych