



PIEGUSERNIK

Autor: Anula Wawrzyniak

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



Wanie

Przygotowanie spodu ciasta:

Ciastka i masło zmiksować w blenderze na konsystencję mokrego piachu. Tą masą wykładamy wysmarowaną tłuszczem i wyłożoną papierem tortownicę o średnicy ok. 23 cm. Wyrównujemy i dobrze dociskamy, a potem podpiekamy w temperaturze 175 stopni C. przez ok. 10 minut. Wyjmujemy i studzimy.

Przygotowanie masy serowej:

Wszystkie składniki na masę prócz maku umieszczamy w misie i miksujemy aż do połączenia, ale niezbyt długo, żeby niepotrzebnie nie napowietrzać masy. Dodajemy mak i mieszamy krótko.

Pieczenie:

Masę wykładamy na podpieczony spód i pieczemy w kąpieli wodnej w 160 stopniach C. przez ok. 70-75 minut lub nieco dłużej, aż cała powierzchnia wypiecze się i zetnie. Sernik studzimy.

Przygotowanie masy lemon curd:

Czas na lemon curd. Cytrynę szorujemy szczoteczką, wyparzamy i ścieramy skórkę. Wyciskamy też sok. Jajko, żółtko i cukier wkładamy do garnuszka i roztrzepujemy. Podgrzewamy tę masę na małym ogniu, mieszając. Dodajemy masło i sok wyciśnięty z cytryny, a potem mieszamy aż do zagotowania i zgęstnienia kremu. Jeśli pojawią się grudki, krem możemy przetrzeć przez sito. Po wystudzeniu smarujemy kremem wierzch sernika i chłodzimy.

Wskazówki

Lemon curd można zastąpić lukrem, ale moim zdaniem ten cytrynowy krem idealnie pasuje do piegusernika! :)

Składniki na spód:

160 g ciastek pełnoziarnistych lub herbatników,

30 g masła łaciatego

Składniki na masę serową

1 kg co najmniej półtłustego twarogu Mlekpól (np. Mazurski),

300 ml śmietanki kremówki co najmniej 30% łaciata,

6 jaj z wolnego wybiegu,

220 g cukru,

2 łyżki mąki kartoflanej,

skórka zeskrobana z 1 cytryny,

2 łyżeczki soku z cytryny,

1/2 szklanki suchego maku niebieskiego,

1 łyżeczka domowego cukru waniliowego,

kilka kropli ulubionego naturalnego aromatu do ciast

Składniki na krem lemon curd:

1 jajo z wolnego wybiegu,

1 żółtko dodatkowo,

80 g cukru,

40 g masła łaciate,

skórka otarta z 1 cytryny,

sok wyciśnięty z 1 cytryny