



Sernik

Autor: Marlenka

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ser twarogowy z wiaderka , jajka, roztopione i przestudzone do temperatury 35 stopni masło, cukier, skrobię ziemniaczaną i olejek. Całość dobrze wymieszaj łyżką lub mikserem. Masę serową mieszaj krótko, tylko do połączenia składników. Ciasto powinno mieć konsystencję budyniu. Jeśli nie masz skrobi ziemniaczanej, to możesz też do masy dodać dwie saszetki budyniu waniliowego lub śmietanowego bez cukru. Saszetki o wadze do 40 gramów każda. Jeśli nie możesz spożywać glutenu, to szukaj budyniu tylko bezglutenowego. Często bowiem do proszku budyniowego dodawana jest mąka pszenna. Dodając proszek budyniowy możesz pominąć olejek w przepisie. Nagrzej piekarnik do 190 stopni z pieczeniem góra/dół. Jeśli masz piekarnik tylko z termoobiegiem, to ustaw temperaturę 175-180 stopni. Spód tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Gęste ciasto przełóż do tortownicy i wyrównaj powierzchnię. Pamiętaj o tym, że tortownica ma być od spodu wyłożona papierem do pieczenia. Boków tortownicy nie trzeba wyklejać pergaminem. Nie ma też potrzeby natłuszczania rantów od wewnątrz, ponieważ masa serowa jest tłusta i po upieczeniu sernik sam odchodzi od brzegów formy. Formę umieść w piekarniku nagrzanym do 190 stopni. Środkowa półka z grzaniem góra / dół. Po 20 minutach zmniejsz temperaturę do 150 stopni i piecz sernik kolejne 30 minut. Po tym czasie ustaw 120 stopni i piecz sernik ostatnie 30 minut. Po wyłączeniu piekarnika zostaw sernik w komorze pieca jeszcze na 10 minut. Potem stopniowo uchylaj drzwiczki coraz szerzej, aż wyjmiesz formę z pieca. Pamiętaj o tym, by ani razu nie otwierać drzwi pieca podczas pieczenia sernika. Po wystudzeniu ułóż owoce i zalej lekko tężejącą galaretką . Smacznego

Ciasto

1 kg sera z wiaderka ,

4 średnie jajka,

kostka masła Łaciate - 200 g,

3/4 szklanki cukru - około 150 g,

4 łyżki skrobi ziemniaczanej - około 100 g,

3 krople olejku waniliowego,

2 opak. przezroczystej galaretki,

Owoce na wierzch