



Sernik

Autor: Anna Bobrowska

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



Wanie

Krok 1

Jaja, ser wyjąć na 3 godziny wcześniej z lodówki, z sera zlać serwatkę, która się oddzieliła. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, cukrem i szczyptą soli, dodać do niej jajo, żółtko, masło, zagnieść kruche ciasto. Jeśli jest mocno lepkie, można wstawić je na 15 minut do zamrażarki.

Krok 2

Dno natłuszczonej kwadratowej formy o boku 25 cm wylepić ciastem, nakłuć widelcem w kilkunastu miejscach, wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i podpiec 10 minut, ciasto wyjąć i schłodzić.

Krok 3

Do miski wrzucić ser, jaja, cukry, budyń, wlać olej i mleko, wszystko zmiksować do dokładnego połączenia składników, masa ma być idealnie jednnorodna, ale nie miksujemy za długo, gdyż masa serowa zbyt szybko się napowietrzy, co zaowocuje tym, że sernik podczas pieczenia wyskoczy nam za bardzo góry. Dodajemy rodzynki.

Krok 4

Masę serową wylewamy na podpieczony spód, pieczemy między 50 – 70 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni, wszystko zależy od piekarnika (wierzch ciasta ma być leciutko złoty, ale nie przypieczony). Z białek ubijamy pianę, dodajemy cukier puder, miksujemy wszystko na bezę.

Krok 5

Kiedy sernik będzie już gotowy otwieramy drzwiczki piekarnika, wysuwamy półkę i układamy pianę na ciasto, wyrównujemy wierzch, wsuwamy ciasto ponownie do piekarnika, pieczemy jeszcze około 12 – 15 minut w temperaturze 170 stopni, beza ma być leciutko złota, następnie wyłączamy piekarnik, od razu uchylamy drzwiczki na 30 minut, potem wyjmujemy ciasto na blat. Rosa zacznie się pojawiać, gdy ciasto zacznie stygnąć.

Krok 6

Kiedy sernik będzie miał temperaturę pokojową, wkładamy go na parę godzin do lodówki. Po wyjęciu dekorujemy ciasto cukrowymi dodatkami.

Ciasto

- 1,5 szklanki mąki pszennej tortowej,
- 1 całe jajo,
- 2 żółtka,
- 0,5 szklanki cukru (do całości dopełnić 1 łyżką cukru waniliowego),
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia,
- szczypta soli,
- 100 gramów miękkiego masła

Masa serowa

- 1 kg twarogu sernikowego Mlekpól 18%,
- 0,5 szklanki oleju,
- 1 szklanka cukru (do całości dopełnić łyżką cukru waniliowego),
- 4 całe jaja,
- 1 budyń waniliowy lub śmietankowy bez cukru (40 gramów),
- 1 szklanka mleka Łaciate 3.2 %,
- 1 paczka rodzynek

Piana

- 4 białka,
- 3/4 szklanki cukru pudru