



Letni serniczek

Autor: Martyna

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Krok 1 - spód ciasta

Wszystkie składniki na kruchy spód (oprócz wody) wyrobić do momentu kiedy ciasto zacznie formować kruszonkę. Jeśli kruszonka będzie zbyt sucha dolać 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 rózgą 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 łąciate, 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 łąciata 18%,

470 g brzoskwiń z puszki zblendowanych,

3 duże jajka,

3 łyżki skrobi ziemniaczanej,

1 łyżka mąki pszennej

Polewa śmietankowa

300g śmietany łąciata 18%,

3 łyżki cukru pudru,

1 łyżeczka pasty waniliowej,

garść jeżyn zblendowanych