







przepisy.pl

Sernik cytrynowy z bezową pianką



 90 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  175 °C

 tortownica 23 cm

Składniki:

- orzechy włoskie - 60 gramów
- ciastka owsiane - 140 gramów
- wiórki kokosowe - 20 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 70 gramów
- serek kremowy typu philadelphia - 280 gramów
- mleko skondensowane - 410 gramów
- żółtka z dużych jajek - 6 sztuk
- świeżo wyciśnięty sok z cytryny - 200 mililitrów
- skórka otarta z 1 cytryny - 1 sztuka
- białka z dużych jajek - 3 sztuki
- drobny cukier do wypieków - 210 gramów
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Orzechy, ciastka i wiórki kokosowe umieść w misie malaksera i zmiksować do otrzymania masy ciasteczkowej. Dodaj rozpuszczoną Kasię i zmiksuj do otrzymania konsystencji mokrego piasku.
2. Dno tortownicy o średnicy 23 cm wyłóż papierem do pieczenia. Na papier wyłóż pokruszoną masę ciasteczkową i dokładnie wyrównaj, wyklepując spód. Piecz w temperaturze 175 °C przez około 12 minut lub do zarumienienia. Następnie wyjmij go i przestudź podczas przygotowania masy serowej.
3. Serek umieść w misie miksera i lekko ubij do uzyskania kremowej konsystencji.
4. Dodaj żółtka i mleko skondensowane, ubij do połączenia. Dodaj skórkę i sok z cytryn, zmiksuj do połączenia.
5. Masę serową przelej na ciasteczkowy spód i piecz w temperaturze 160 °C w kąpielii wodnej przez około 40 minut. Wyjmij z piekarnika, wystudź, a następnie wstaw do lodówki na minimum 3 godziny.
6. Bezę wykonaj w dniu podania. W tym celu białka, cukier i sól umieść w wysokim metalowym garnku. Ubijaj je mikserem przez około 1 minutę.
7. W garnuszku zagotuj niewielką ilość wody, nad nim postaw misę z białkami (nie powinna dotykać powierzchni wody). Podczas gdy woda w garnuszku paruje, w garnku nad nią ubijaj w dalszym ciągu białka z cukrem, przez równe 12 minut.
8. Przygotuj rękaw cukierniczy z ozdobną nasadką. Przełóż piankę bezową do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką i wyciśnij na wystudzony sernik.
9. Przy pomocy palnika opal bezę, lub umieść sernik pod grillem w piekarniku na 1 - 2 minuty cały czas obserwując, by pianka się nie spaliła.
10. Całość ozdób startą skórką z cytryny.