






Sernik świąteczny

przepisy.pl



 70 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- żółtka - 2 sztuki
- torebka cukru waniliowego - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

masa serowa

- twaróg sernikowy - 800 gramów
- jajka - 4 sztuki
- białka - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier puder - 200 gramów
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier migdałowy - 2 łyżeczki

dekoracja

- tabliczka gorzkiej czekolady - 200 gramów
- śmietanka 30% - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- polewa z białej czekolady - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasta wymieszaj mikserem i całość szybko zagnieć. Uformuj kulę, zawiń w folię i włóż do lodówki na 30 minut.
2. Schłodzone ciasto rozwałkuj na cienki placek i wylep nim dno i boki tortownicy o średnicy 26 cm. Ciasto nakłuj widelcem.
3. Żółtka oddziel od białek. Żółtka utrzyj z cukrem pudrem i cukrem migdałowym na puch. Wymieszaj z miękką kostką do pieczenia Kasia.
4. Następnie do masy dodaj twaróg, budyń w proszku i ubitą na sztywno pianę z białek.
5. Masę serową wyłóż na ciasto w formie. Piecz najpierw 10 minut w 200 st. C, następnie 50 - 60 minut w 160 st. C. Upieczony sernik ostudź i delikatnie wyjmij z formy.
6. Śmietankę podgrzej razem z Kasią, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż masa stanie się gładka i lśniąca. Otrzymaną polewą posmaruj wierzch sernika. Białą polewę rozpuść w kąpieli wodnej i lekko przestudź, aby nie była zbyt rzadka. Polewą rysuj na pergaminie małe śnieżynki. Gdy zastygną zdejmij je ostrożnie z pergaminu i udekoruj nimi wierzch sernika.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl