

Sernik domowy z morelami.

Przepis dodany przez użytkownika gosik1212



Sernik bardzo smakuje...

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:

- jajka - 6 szt.
- twaróg - 1 kg
- miękkie masło - 50 g
- cukier puder - 300 g
- kasza manna - 70 g
- cukier waniliowy - 1-1,5 łyżeczka(i)
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- olej waniliowy - 20 kropli
- suszone morele - 20-25 szt.

Przydatne akcesoria:

według własnego uznania

Etapy przyrządzenia:

1. Najlepiej na samym początku przygotowujemy sobie wszystkie składniki.

Cukier puder przesiewamy do miski (najlepiej wysokiej) przez sitko, dzięki temu mieszając masę na sernik nie będą robiły się grudki.

Oddzielamy żółtka od białek - te drugie najlepiej wlewamy do wyższego naczynia ponieważ później będziemy ubijać z nich pianę.

Twaróg mielimy i ewentualnie przecieramy przez sitko. Dodajemy również ok 60 ml gęstej śmietany, żeby masa zrobiła się gładka. Wykorzystujemy już gotowy twaróg sernikowy, którego nie trzeba mielić.

Morele zalewamy na 2-3 minuty wrzątkiem. Po odcedzeniu kroimy na drobne kawałki.

Do miski z cukrem pudrem wkładamy masło (najlepiej podzielone na kilka małych części), dodajemy żółtka, kaszę manną, cukier waniliowy, mąkę, olejek i wszystko miksujemy na gładką masę. Następnie dodajemy twaróg i znów miksujemy na niskich obrotach, aż otrzymamy jednolite ciasto. Ubijamy z białek gęstą pianę (jeżeli dodamy szczyptę soli piana lepiej się ubije) i stopniowo dodajemy do przygotowanej masy mieszając powoli łyżką. Morele dodajemy już teraz lub gdy ciasto będzie już w formie do pieczenia.

Gotową masę wlewamy do formy wyłożonej pergaminem lub posmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą.

Pieczemy przez 60 minut w piekarniku nagrzanym do 180C jednak używając termoobiegu w piekarniku elektrycznym wystarczy temperatura 160-170C.

Uwagi:



Sernik możemy polać m.in. roztopioną białą czekoladą lub posypać cukrem pudrem.

Smacznego!

Jak podawać?

na blasze

Uwagi:

Sernik możemy polać m.in. roztopioną białą czekoladą lub posypać cukrem pudrem.

