

Sernik orzechowy na biszkopcie

Składniki na biszkopt:

8 jajek

110 g mąki pszennej tortowej

150 g cukru

150 g orzechów ziemnych

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Szczypta soli



Składniki na masę serową:

1,2 kg twarogu półtłustego

200 g cukru

3 jajka

80 g mąki ziemniaczanej

200 g masła lub margaryny

2 łyżki masła orzechowego

Dodatkowo:

250 g masła orzechowego

100 g orzechów ziemnych do posypania

Wykonanie:

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Następnie wsypujemy przesianą mąkę pszenną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką, bez użycia miksera. Na koniec dodajemy porcjami drobniutko posiekane lub zmielone orzechy ziemne i również wszystko mieszamy łyżką. Ciasto wylewamy do prostokątnej foremki o wymiarach 24 x 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 20 - 25 min (grzałki góra i dół) w temperaturze 160- 170°C. Dla pewności, pod koniec pieczenia, sprawdzamy patyczkiem, wbijając w

sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Następnie wyciągamy z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia. Po ostudzeniu z biszkoptu ścinamy wierzchnią skórkę i przecinamy wzdłuż, tak aby wyszły nam dwa równe placki.

Aby przygotować masę serową, w pierwszej kolejności musimy twaróg zmielić w maszynce do mięsa lub przecisnąć przez praskę do ziemniaków, dwa razy. Następnie do twarogu dodajemy cukier, jajka, mąkę ziemniaczaną oraz 2 łyżki masła orzechowego i wszystko miksujemy mikserem do uzyskania jednolitej masy. Masło lub margarynę rozpuszczamy w garnku, a następnie dodajemy masę serową cały czas mieszając by się nie przypaliła. Masę serową gotujemy około 10 min, aż wyjdą bąbelki pary z masy serowej. Z ugotowanej masy serowej odkładamy 350 g do oddzielnej miseczki.

Foremkę, o wymiarach 24 x 38 cm, wykładamy papierem do pieczenia, następnie wkładamy jedną połówkę biszkoptu i zalewamy gorącą masą serową. Wszystko przykrywamy drugim kawałkiem biszkoptu. Górę biszkoptu smarujemy 350 g masy serowej, które wcześniej zostawiliśmy. Po stężeniu masy serowej, górę ciasta smarujemy masłem orzechowym i posypujemy podprażonymi na patelni i grubo posiekanymi orzechami ziemnymi. Ciasto wkładamy na kilka godzin do lodówki.

Rada:

Mimo że, blaszkę wykładamy papierem do pieczenia, może się tak zdarzyć, że metaliczny smak z foremki może przejść do brzegów sernika. Proponuję, gdy sernik zrobi się zimny i dobrze stężeje pokroić na kawałki np. na 4 części i wyciągnąć go z blaszki. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>