



Sernik wiedeński

Składniki:

1,250 kg twarogu półtłustego

6 jajek

100 g masła

1 czubata łyżka mąki pszennej

1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej

230 g cukru

2 łyżeczki ekstraktu waniliowego (ekstrakt można zastąpić olejkiem/aromatem waniliowym tylko w mniejszych ilości)



Składniki na polewę czekoladową:

1 tabliczka czekolady mlecznej lub deserowej

2-3 łyżki mleka

Wykonanie:

Do miski dajemy masło i chwilę ubijamy mikserem, żeby po chwili dodać cukier i teraz ucieramy na puszystą masę. Następnie wbijamy po jednym jajku i mieszamy mikserem na wolnych obrotach. Po dodaniu wszystkich jajek dodajemy stopniowo twaróg, który przecisnęliśmy przez praskę do ziemniaków lub zmieliliśmy w maszynce do mięsa 3 razy. Możemy również twaróg zblendować blenderem na kremową masę. Wszystko dobrze mieszamy mikserem na wolnych obrotach lub ręcznie. Mieszamy dobrze, ale nie za długo, żeby nie napowietrzać masy. Następnie dodajemy mąkę ziemniaczaną i mąkę pszenną. Mieszamy tylko do wymieszania składników. Na koniec dodajemy ekstrakt waniliowy.

Tak przygotowaną masę serową wylewamy do okrągłej foremki, o średnicy 25 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku, nagrzanym do 150°C (grzałki góra i dół) przez około 1 godz. 30 min. Po upieczeniu sernik zostawiamy w zamkniętym, wyłączonym piekarniku przez około 10 min. Następnie lekko uchylamy piekarnik i zostawiamy sernik na kolejne 10 min. Po tym czasie piekarnik otwieramy i

zostawiamy sernik jeszcze na 15 min.. Na koniec wyciągamy go z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu ściągamy rant blaszki.

Wierzch sernika polewamy polewą czekoladową, którą robimy z 2 – 3 łyżek mleka i 1 tabliczki czekolady, rozpuszczonej w kąpieli wodnej.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>

