

Sernik z rosą

Składniki na ciasto:

220 g mąki pszennej (tortowej)

3 żółtka

125 g margaryny

70 g cukru

0,5 łyżeczki proszku do pieczenia



Składniki na masę serową:

1250 g twarogu półtłustego

200 g cukru

250 ml mleka

1 budyń śmietankowy (40 g)

4 żółtka

125 ml oleju rzepakowego

Składniki na rosę:

7 białek jaj

180 g cukru

Wykonanie:

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem, aż wszystkie składniki się wstępnie wymieszają. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy walek. Zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika, na około 30 min. Po tym czasie ciasto wyjmujemy z zamrażalnika i ścieramy na tarce o grubych oczkach, na dno foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Następnie dłońmi ugniatamy je, by powstał zwarty placek ciasta. Tak

przygotowaną foremkę wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez 10 min.

Gdy ciasto się piecze, do miski dajemy twaróg, który wcześniej zmieliliśmy 2 razy w maszynce do mięsa lub przecisnęliśmy przez praskę do ziemniaków. Mikserem miksujemy go na puszystą masę. Dodajemy żółtka jaj, cały czas miksując, następnie cukier, mleko, olej, a na koniec budyń śmietankowy. Miksujemy do połączenia składników.

Foremkę z ciastem wyciągamy po 10 min i na podpieczony, gorący placek wlewamy masę serową, rozprowadzając po całej foremce i równając powierzchnie. Wkładamy z powrotem blaszkę do piekarnika i pieczemy około 45 min do zarumienienia wierzchu masy serowej.

Gdy masa serowa będzie lekko się rumienić, ubijamy białka jaj z cukrem na sztywno. Wyciągamy blaszkę z piekarnika i wlewamy na gorący placek pianę z białek, również rozprowadzając po całej powierzchni, równając górę. Wkładamy do piekarnika i pieczemy jeszcze około 15 min, aż piana z białek zrobi się delikatnie brązowa. Po upieczeniu wyłączamy i uchylamy piekarnik, a foremkę zostawiamy w nim na 15 min. Po tym czasie sernik wyciągamy i studzimy do całkowitego wystudzenia. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>