

Sernik z rosą

Składniki:

Ciasto kruche

- 250 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 150 g masła (zimnego)
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1 jajko
- 2 żółtka

Masa serowa

- 1 kg zmielonego twarogu
- 2 jajka
- 4 żółtka
- 1 szklanka cukru
- 2 opakowania cukru wanilinowego
- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe
- 3 szklanki mleka
- 1/2 szklanki oleju roślinnego

Bezowa pianka

- 6 białek
- 1 szklanka cukru



POTRZEBNE BĘDĄ: MISKA, BLACHA DO PIECZENIA, GARNEK, MIARKI DO PŁYNÓW ORAZ SYPKICH PRODUKTÓW I OCZYWIŚCIE FARTUCH OCHRONNY

Przygotowanie

Ciasto kruche

1. Zagnieść ciasto kruche: do mąki dodać proszek do pieczenia, pokrojone w kosteczkę zimne masło oraz cukier puder. Rozdrobnić składniki na kruszonkę (siekać na stolnicy lub rozdrobić mieszadłem miksera planetarnego lub rozdrobić palcami). Następnie dodać 1 jajko oraz 2 żółtka (2 białka odłożyć na bezę) i zagnieść gładkie ciasto, uformować kulę.
2. Dużą formę o wymiarach 25 x 40 cm wysmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia (spód i boki). Ciasto pokroić nożem na plasterki i rozłożyć je na spodzie blaszki. Ugnieść palcami na równy placek.
3. Podziurkować widelcem i piec przez ok. 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C.

Masa serowa

1. 2 jajka i 4 żółtka (4 białka odłożyć na bezę) ubić z dodatkiem cukru i cukru wanilinowego na puszysty biały krem (ok. 8 minut). Następnie zmniejszyć obroty miksera do średnich i stopniowo dodawać twaróg cały czas miksując.
2. W oddzielnej misce wymieszać mleko z sypkimi budyniami. Stopniowo wlewać otrzymaną mieszankę do masy serowej miksując na małych obrotach. Na koniec wlewać olej roślinny. Otrzymana masa serowa będzie bardzo rzadka.
3. Delikatnie wylać ją na podpieczony spód i wstawić z powrotem do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C. Piec przez ok. 45 minut do ścięcia się masy. Po upieczeniu piekarnik przestawić na 150 stopni C.

Bezowa pianka

1. Piankę bezową należy zacząć przygotowywać na ok. 10 minut przed końcem pieczenia sernika. Białka ubijać z cukrem przez ok. 8 - 10 minut na sztywną i gęstą pianę.

2. Wyłożyć ją na gorący sernik i wygładzić powierzchnię. Można zrobić rowki za pomocą specjalnej płytki do dekoracji tortów, można też pozostawić gładki wierzch.
3. Piec w 150 stopniach C przez 15 minut. Od razu wyjąć sernik z piekarnika i ostudzić. Po około 1/2 godzinie zaczną pojawiać się pierwsze kropelki rosy, po 1 godzinie powinny pojawić się już wszystkie.

