

Sernik z malinami

data aktualizacji: 2024.05.29 autor: Redakcja



Składniki

Masa serowa

- 1 kg twarożku sernikowego (wybierz gęsty, odlej serwatkę)
- 3 jajka (białka oddzielone od żółtek)
- 50 g masła (¼ kostki; miękkie)
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 100 ml śmietanki kremówki
- miąższ z 1 laski wanilii (lub 2 cukry waniliowe, albo 1 łyżka ekstraktu z wanilii)
- ¾-1 szklanki cukru

Spód z batonikami

- 6 sztuk batoników czekoladowych z karmelem i herbatnikiem w środku (pokrojone na kawałki o szerokości ok. 0,5 cm)
- 50 g masła (¼ kostki; roztopione)
- 125 g maślanych herbatników (zmielone w blenderze)

Wierzch

- 250 g świeżych malin
- listki świeżej mięty (opcjonalnie)

Jak zrobić

Dno i brzegi tortownicy wykładam folią aluminiową.

Pokrojone batoniki, zmielone herbatniki i roztopione masło mieszam w misce, aż wszystko się delikatnie połączy, a kawałki batonów pozostaną nienaruszone.

Układam na dnie tortownicy, lekko przyklepuję, wstawiam do lodówki.

Żółtka ucieram z 1/2 szklanki cukru i cukrem waniliowym. Jeśli zamiast cukru waniliowego mam wanilię, dodam ją nieco później. Do utartych żółtek dodaję masło, ubijam na gładko.

Masę żółtkową, twaróg i mąkę ziemniaczaną miksuję na gęsty krem. Teraz można dodać miąższ laski waniliowej. Dolewam śmietankę kremówkę i ucieram na gładką masę.

Białka ubijam na pianę z 1/2 szklanki cukru (piana nie musi być ubita na sztywno, może mieć tzw. miękkie czubki). Dodaję do masy twarogowej, mieszam delikatnie łyżką.

Masę wylewam na schłodzony spód i wstawiam na najniższą półkę piekarnika nagrzanego do 180 °C. Po 15 minutach zmniejszam temperaturę do 120 °C i piekę jeszcze 2 godziny. Po tym czasie sprawdzam patyczkiem środek ciasta. Patyczek powinien być delikatnie wilgotny - żeby sernik nie wyszedł zbyt suchy.

Ciasto chłodzę w piekarniku, przy uchylonych do połowy drzwiczkach. Potem wstawiam do lodówki, a gdy mocno się schłodzi, układam na wierzchu maliny.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36594-sernik-z-malinami>