

Sernik z rosą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: blacha prostokątna 25x35 cm

Czas gotowania: 18 minut mieszania+ 75 minut mieszania

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć wszystkie składniki na kruche ciasto, czyli: 250 g mąki pszennej, 150 g masła, 1 całe jajko, 2 żółtka, 100 g cukru i 5 g proszku do pieczenia.
2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić ciasto. Opcja ugniatanie, 2 minuty, prędkość 2.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć ciasto. Prostokątną blachę o wymiarach 25x35 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Spód blachy równomiernie wyłożyć kruchym ciastem.
4. Piekarnik nagrzać do 180°C, podpiec spód około 15 minut. W tym czasie przygotować masę serową.
5. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wbić 2 całe jajka, dodać 4 żółtka i 200 g cukru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko razem utrzeć. Czas 2 minuty, prędkość 4.
6. Zdjąć pokrywę, dodać do masy 20 g cukru waniliowego z prawdziwą wanilią, 80 g proszku budyniu śmietankowego, wlać 440 g mleka i 100 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.
7. Zdjąć pokrywę, dodać 500 g twarogu sernikowego z wiaderka. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 3.
8. Zdjąć pokrywę, dodać drugą połowę czyli 500 g twarogu sernikowego z wiaderka.

Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, dokładnie wymieszać całą masę serową. Czas 2 minuty, prędkość 4.

9. Zdjąć pokrywę. Na podpieczony, gorący kruchy spód wylać masę serową, wyrównać wierzch. Blachę z ciastem wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec sernik 45 minut.
 10. W czasie, kiedy piecze się sernik, przygotować piankę bezową. W naczyniu miksującym zamontować motylek, wlać białka z 6 jaj i wsypać szczyptę soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubić białka na pianę. Czas 6 minut, prędkość 4.
 11. Następnie otworzyć zaślepkę, ustawić robota na mieszanie. Czas 4 minuty, prędkość 4. Przez otwór stopniowo wsypywać 200 g cukru.
 12. Zdjąć pokrywę. Na upieczony sernik równomiernie wyłożyć ubite białka jaj. Przy pomocy widelca na piani można zrobić wzorki.
 13. Blachę z ciastem wstawić do piekarnika nagrzanego do 150°C i piec przez kolejne 15 minut.
 14. Sernik od razu po upieczeniu wyjąć z piekarnika. Po około 20 minutach na bezowej pianie powinny zacząć pokazywać się pierwsze kropelki rosy.
-

Wskazówki :

- Uwaga!!! Blacha po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!