

# Sernik różano-pistacjowy

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: trudny

Czas przygotowania: powyżej 1 h

Liczba porcji: 10

---

### Przygotowanie :

Krok 1 - Mąki przesiać do miski, dodać cukier puder, proszek do pieczenia, cukier z wanilią (lub wanilinowy) i szczyptę soli.

Krok 2 - Dodać pokrojone na kawałki zimne masło i żółtko. Całość wsypać do misy robota kuchennego i wyrobić, aby składniki połączyły się w kulę.

Krok 3 - Papier do pieczenia (większy od formy, w której będzie się piekło ciasto) rozłożyć na blacie, rozwałkować na nim ciasto (wierzch leciutko podsypując mąką), aby pokryło tylko dno formy. Przełożyć razem z papierem do formy (w razie potrzeby wyrównać lub dokleić), wstawić do lodówki na 1 godzinę (można na całą noc).

Krok 4 - Piekarnik rozgrzać do 200 C. Ciasto wyjąć z lodówki, spód nakłuć widelcem, posmarować białkiem i wstawić do piekarnika. Piec przez ok. 10-15 minut, aż będzie lekko złote. Wyjąć na kratkę kuchenną. Ostudzić. Posmarować konfiturą malinową.

Krok 5 - Zmiksować sery na gładką masę. Następnie dodać jajka, cukier, żółtka, pastę waniliową i całość ucierać przez ok. 4 minuty.

Krok 6 - Tak przygotowaną masę podzielić na dwie części; do jednej z nich dodać konfiturę z płatków dzikiej róży, całość bardzo dokładnie wymieszać. Odstawić. Do drugiej dodać pastę pistacjową, dokładnie wymieszać i odstawić.

Krok 7 - Tortownicę, razem z bokami wewnątrz wyłożyć papierem do pieczenia. Zewnętrzną część tortownicy wyłożyć podwójną warstwą folii aluminiowej w taki sposób, aby zakrywała cały spód i boki formy, czynność powtórzyć (warstwa folii powinna być bardzo szczelna, aby woda nie zmoczyła ciasta). Tak przygotowaną tortownicę wstawić do większej formy do pieczenia.

Krok 8 - Zagotować ok. 2 litry wody.

Krok 9 - Masę serowo-pistacjową wylać na spód formy.

Krok 10 - Na wierzch tej masy wylać delikatnie masę różaną, lekko zamieszać, tworząc esy floresy, wyrównać wierzch.

Krok 11 - Dużą blachę z tortownicą wstawić do gorącego piekarnika.

---

Krok 12 - Gorącą wodę wlać do formy do pieczenia dookoła tortownicy z sernikiem tworząc "kąpiel" (woda powinna sięgać połowy wysokości tortownicy, dzięki temu łatwiej będzie całość wyjąć z piekarnika po upieczeniu).

Krok 12 - Piec przez 50 minut. W razie, gdyby woda wyparowała, należy uzupełnić jej zapas na blasze.

Krok 13 - Sernik powinien być lekko ścięty, aby warstwa polewy śmietanowej nie spływała z jego powierzchni. Wyjąć, odstawić na kratkę kuchenną i odwinąć warstwę folii aluminiowej. Ostudzić. Schłodzić przez kilka godzin w lodówce. Wyjąć ostrożnie i przełożyć na kruchy spód posmarowany konfiturą.

Krok 14 - Wodę, żurawinę i cukier zagotować i przetrzeć przez sito.

Krok 15 - Do soku żurawinowego dodać żelatynę i rozmieszać do rozpuszczenia.

Krok 16 - Ostudzić, wmieszać konfiturę. Schłodzić w lodówce. Lekko tężejącą wylać na wierzch sernika. Schłodzić.