



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Sernik

Najlepiej smakuje z budyniem waniliowym.

na Wielkanoc

Składniki:

- ser twarogowy półtłusty , 1 kg
- cukier, 2 szkl.
- jajka, 8 szt.
- masło, 25 dag
- budyń, 1 szt.
- olejek waniliowy, 1 szt.
- cytryna, 1 szt.
- rodzynki, 10 dag
- płatki migdałowe, 3 dag
- skórka pomarańczowa, 5 dag
- sól spożywcza, 5 g

Sposób przygotowania:

Rodzynki płuczemy i odsączamy – mieszamy w miseczce z płatkami migdałowymi. Ser przepuszczamy przez maszynkę, najlepiej 2 razy (można również użyć zmielonego już sera). W rondlu topimy, pokrojone na małe kawałki, masło. Ciepły tłuszcz odstawiamy do wystygnięcia. Rozdzielamy żółtka od białek – te drugie wstawiamy do lodówki. Do żółtek dodajemy cukier, szczyptę soli, drobno pokrojoną wanilię, olejek i sok z połówki cytryny. Ucieramy mikserem na puszysty kogel – mogel. Do masy dodajemy następnie zmielony ser, budyń – wciąż ucierając. Masa ma być gładka i puszysta zarazem. Do masy wlewamy zimne masło i ucieramy. Następnie dodajemy bakalie, mieszamy łyżką. Nagrzewamy piekarnik do 180 o C. Białka wyjmujemy z lodówki ubijamy je mikserem na sztywną pianę. Delikatnie mieszając łyżką, powoli łączymy pianę z masą serową i od razu zgarniamy na posmarowaną tłuszczem i wysypaną bułką tartą formę. Wkładamy formę na 50-60 minut do piekarnika – nie otwieramy piekarnika przez ten czas ponieważ sernik opadnie. Po 40 minutach sprawdzamy czy ciasto za bardzo nie brązowieje z wierzchu, jeżeli tak przykrywamy je płatem pergaminu. Wkładamy ciasto jeszcze na 10-20 minut do piekarnika. Wyjmujemy z piekarnika i pozwalamy mu ostygnąć w temperaturze pokojowej.

