

Sernik chałwowy

Składniki na ciasto:

440 g mąki (około 3 szklanek)
6 żółtek
1 margaryna lub masło (250 g)
½ szklanki cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia



Składniki na masę:

1200 g twarogu półtłustego
5 jajek
¼ szklanki cukru pudru
170 g serka homogenizowanego waniliowego
400 g chałwy sezamowej
3 łyżki mąki ziemniaczanej

Wykonanie:

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki. Możemy to zrobić siekając nożem lub mikserem, aż wszystkie składniki się wymieszają. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Ciasto dzielimy na dwie części w stosunku: 1/3 i 2/3 i chowamy do zamrażalnika na 1 godz.

Gdy ciasto się mrozi zajmujemy się masą serową. Do miski dajemy twaróg mielony lub przecięnięty przez praskę trzy razy oraz jajka i wszystko miksujemy na wolnych obrotach. Następnie dodajemy cukier puder, mąkę ziemniaczaną i serek homogenizowany, i chwilę miksujemy. Na sam koniec do masy dodajemy pokruszoną chałwę i miksujemy do połączenia składników.

Błazkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Wyciągamy z lodówki 2/3 ciasta i ścieramy na tarce o grubych oczkach, tak aby ciasto przykryło cały spód blazki. Starte ciasto dociskamy dłońmi do blazki. Wyjdzie nam równy placek. Masę serową wylewamy na ciasto, równomiernie rozprowadzając. Resztę ciasta, która nam została ścieramy

na tarce o grubych oczkach, tak aby przykryć masę serowa. Ciasto wkładamy do nagrzanego piekarnika do 180°C i pieczemy przez około 50 – 60 min.

Po upieczeniu zostawiamy ciasto przez 10 min w zamkniętym piekarniku, a następnie przez 10 min w lekko uchylonym piekarniku i 30 min w otwartym piekarniku.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

