

Sernik królewski

Składniki na formę 24x38 cm

Ciasto kruche:

- 250 g mąki pszennej
- 100 g masła zimnego
- 80 g cukru pudru
- 1 łyżka smalcu
- 1 żółtko
- 2 łyżki śmietany 18%
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Masa serowa:

- 1,2 kg twarogu
- 200 g masła
- 6 jaj
- 250 g cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 1 budyń waniliowy (opakowanie 40 g bez cukru)
- 100 g rodzynek
- Kilka kropel aromatu waniliowego

Wszystkie składniki na ciasto kruche łączymy razem i szybko zagniatamy ciasto. Dzielimy na dwie części i wstawiamy do zamrażalnika na co najmniej godzinę czasu.

Twaróg mielimy dwa razy przez praskę do ziemniaków (lub inny odpowiedni sprzęt).

W misce ucieramy margarynę (lub masło) na puszystą masę. Dodajemy 250 g cukru oraz cukier waniliowy, kilka kropel olejku waniliowego i dalej ucieramy. Następnie do masy dodajemy po kolei po 1 żółtku, i dalej ucieramy, aż wszystkie składniki połączą się ze sobą. Teraz do masy dodajemy twaróg, który mieszamy już ręcznie łyżką (lub innym narzędziem) z pozostałymi składnikami masy. Robimy to ręcznie, żeby nie napowietrzyć masy serowej. W ten sposób podczas studzenia (po upieczeniu) w piekarniku nie

opadnie. Następnie ubijamy białka i porcjami dojemy do masy serowej i delikatnie mieszając. Na koniec dodajemy rodzynki.

Wyjmujemy z zamrażalnika jedną połowę ciasta i ścieramy na tarce o dużych oczkach na blaszkę o wymiarach 24 x 38 cm, wyłożoną papierem do pieczenia, tak aby ciasto przykryło cały spód. Na to wykładamy masę serową i rozprowadzamy równomiernie po całej powierzchni. Masę serową przykrywam drugim kawałkiem ciasta kruchego, które również ścieramy na tarce o grubych oczkach, tak aby ładnie przykrył całą powierzchnię.

Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy w temperaturze 170°C przez około 50-60 min.

Po upieczeniu zostawiamy ciasto przez 10 min w zamkniętym piekarniku, a następnie przez 10 min przy lekko uchylonym piekarniku i 30 min przy otwartym piekarniku. Sposób ten nie pozwoli naszemu sernikowi opaść za dużo.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

