

Sernik papieski

Składniki na ciasto:

- 220 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 3 żółtka jaj
- 120 g margaryny lub masła
- 70 g cukru
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia



Składniki na masę serową:

- 1,5 kg twarogu półtłustego
- 200 g masła lub margaryny
- 7 jajek
- 150 g cukru
- 3 budynie waniliowe (3 x 40 g)
- 1 cukier wanilinowy (16 g)

Składniki na posypkę:

- 130 g słonecznika łuskanego
- 1 łyżka masła

Dodatkowo:

- 1 puszka masy krówkowej (400 g)

Wykonanie:

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Mieszamy, aż wszystkie składniki wstępnie się połączą. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Zawijamy go w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika, na około 30 min. Ciasto możemy zrobić dzień wcześniej, wtedy przechowujemy w lodówce. Po tym czasie ciasto ścieramy na tarce, o grubych oczkach, do foremki 24 x 38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Równomiernie rozkładamy i dłońmi ugniatamy, aby wyszedł równy cienki placek. Tak przygotowaną foremkę odstawiamy na chwilę.

Teraz do miski dajemy masło o temperaturze pokojowej i ucieramy na puszystą masę. Dodajemy żółtka jaj i dalej ucieramy, aż składniki dobrze się połączą. Kolej, żeby dodać do

masy twaróg, dwukrotnie zmielony w maszynce do mięsa lub przeciśnięty przez praskę do ziemniaków. Wszystko ucieramy mikserem na gładką masę (twarogu jest dużo więc trochę to czasu zajmie). Dodajemy po jednej łyżce budyniu i miksujemy do połączenia się składników. Na koniec ubijamy pianę z 7 białek jaj. Gdy piana zrobi się sztywna dodajemy cukier i wszystko dokładnie mieszamy mikserem. Następnie pianę z białek dodajemy do masy serowej i mieszamy ją już łyżką.

Tak przygotowaną masę serową wykładamy do wcześniej przygotowanej foremki z ciastem. Masę serową rozprowadzamy po całej foremce i ładnie równamy wierzch. Blaszki wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 50 - 60 min, do momentu zarumienienia się góry. Pamiętajmy, że piekarnik piekarnikowi nie równy i czas pieczenia może się różnić, w zależności od piekarnika.

Po upieczeniu zostawiamy ciasto przez 10 min w zamkniętym piekarniku. Następnie przez 10 min w lekko uchylonym piekarniku i 30 min w otwartym piekarniku. W ten sposób sernik nie powinien dużo opaść.

Gdy sernik się studzi możemy przystąpić do robienia posypki. Na patelni rozpuszczamy łyżkę masła, dodajemy pestki słonecznika i prażymy na małym ogniu, by ładnie się zarumieniły. Jak ktoś lubi możemy słonecznik lekko posolić. Pamiętajmy o ciągłym mieszaniu, ponieważ słonecznik łatwo może się przypalić.

Gdy sernik nam już wystygł, smarujemy jego górę masą krówkową (w razie gdy masa krówkowa jest zbyt gęsta, otwartą puszkę wkładamy do rondelka z wodą i podgrzewamy mieszając, aż masa zrobi się rzadsza). Następnie posypujemy górę prażonym słonecznikiem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

