

Sernik owocowy duet

Składniki na ciasto kruche:

- 400 g mąki pszennej tortowej
- 250 g margaryny lub masła
- 150 g cukru
- 4 żółtka jaj
- 1 łyżka śmietany 18%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę serową:

- 1,5 kg sera twarogowego z wiaderka
- 6 jajek
- 350 g cukru
- 200 g masła lub margaryny
- 80 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 1 budyń waniliowy bez cukru (40 g)

Dodatkowo:

- 300 g jagód (świeże lub mrożone)
- 450 g malin (świeże lub mrożone)
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Ciasto kruche

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Mieszymy, aż 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 je w lodówce.

Masa serowa

Masło lub margarynę ucieramy na puszystą masę, nadal ucierając dodajemy cukier. Po chwili dodajemy żółtka ciągle ucierając. Następnie dodajemy mąkę pszenną oraz budyń waniliowy i wszystko ucieramy mikserem. Na końcu dodajemy ser z wiaderka i mikserem wszystko ucieramy na gładką masę. Białka ubijamy na sztywną pianę i odstawiamy mikser. Ubita pianę delikatnie dodajemy do masy serowej, mieszając już szpatułką lub łyżką.



Składamy ciasto

Foremkę o wymiarach **24 x 38 cm**, wykładamy papierem do pieczenia. Wyjmujemy ciasto kruche z zamrażalki i dzielimy na dwie części. Jedną połowę odkładamy na chwilę na bok (np. do lodówki). Drugą połowę ciasta ścieramy na tarce, o grubych oczkach, na spód foremki. Następnie ciasto rozkładamy po całej foremce i ugniatamy dłońmi, żeby powstał spód ciasta (możemy w inny sposób zrobić spód ciasta np. wałkując na stolnicy na równy placek).

Tak przygotowany spód smarujemy olejem roślinnym, co zapobiegnie przedostaniu się soków z owoców na ciasto.

Teraz na ciasto możemy wysypać jagody, rozkładając je równomiernie po całej powierzchni. Na jagody wykładamy małymi porcjami masę serową. Robimy to łyżką, żeby nie przesunąć jagód. Po wyłożeniu całej masy serowej wierzch ładnie równamy. A na jej wierzch wykładamy maliny, również rozkładając po całej powierzchni. Na maliny ścieramy drugą połowę ciasta kruchego, tak żeby ciasto ładnie przykryło maliny.

Ciasto wkładamy do piekarnika, nagrzanego do **180°C** (używając grzałki góra, dół) i pieczemy około **60 min**. Wierzch ciasta musi ładnie się zarumienić. W razie gdyby ciasto za bardzo przypiekało się od góry, przykrywamy folią aluminiową.

Po upieczeniu sernik zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku i kolejne 15 min w wyłączonym, uchylonym piekarniku. Następnie sernik wyciągamy z piekarnika i studzimy.

Po wystudzeniu sernik posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

