

# Sernik piernikowy

## Składniki na ciasto kruche piernikowe:

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

## Składniki na masę serową:

- 1,5 kg sera twarogowego tłustego lub półtłustego
- 3 jajka
- 4 białka jaj z ciasta kruchego
- 250 g cukru pudru
- 250 g masła lub margaryny
- 1 budyń waniliowy bez cukru (40 g)
- skórka otarta z jednej cytryny

## Dodatkowo:

- 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 mikserem. Następnie, już dłońmi, zagatujemy ciasto i formujemy wałek. Zawijamy go w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika, na około 120 min. Ciasto możemy zrobić dzień wcześniej, wtedy przechowujemy je w lodówce.

Po tym czasie foremkę o wymiarach **24 x 38 cm**, wykładamy papierem do pieczenia. Wyjmujemy ciasto kruche z zamrażalnika i dzielimy na dwie części. Jedną połowę odkładamy z powrotem do zamrażalnika. 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.

### **Masa serowa**

Miękkie masło lub margarynę ucieramy na puszystą masę. Nadal ucierając dodajemy cukier puder. Po chwili, ciągle ucierając, dodajemy żółtka. Dodajemy budyń waniliowy i wszystko ucieramy mikserem. Na końcu dodajemy twaróg, który wcześniej mielimy 2-3 razy w maszynce do mięsa lub przeciskamy przez praskę do zmieników. Wszystko ucieramy na puszystą masę. Na koniec jeszcze dodajemy otartą skórkę z jednej cytryny. Na chwilę odstawiamy miskę z masą. W drugiej misce ubijamy białka jaj na sztywną pianę. Odkładamy mikser. Ubitą pianę delikatnie dodajemy do masy serowej. Całość mieszamy już szpatułką lub łyżką.

### **Składamy ciasto**

Tak przygotowaną masę serową przekładamy do foremki, na wcześniej przygotowany spód z ciasta. Masę serową rozkładamy po całej foremce, a wierzch ładnie równamy. Na wierzch ciasta ścieramy drugą połowę ciasta kruchego (wyciągniętego z lodówki), również na tarce o grubych oczkach.

Ciasto wkładamy do piekarnika, nagrzanego do **180°C** (używając grzałki góra, dół) i pieczemy około **60 min.**

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 przed podaniem sernik posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

