

• ABSOLUTNIE NAJLEPSZY SERNIK Z KROPLAMI „ROSY”! •

Składniki:

KRUCHE CIĄSTO NA SPÓD:

- 1,5 szklanki mąki,
- 150 gram zimnego masła,
- 1/2 szklanki cukru pudru,
- 1 całe jajko i 2 żółtka.

Masa:

- wiaderko twarogu 1 kg
(można samemu zmielić,
ale wiaderko jest wygodniejsze),
- 2 całe jajka i 4 żółtka,
- 1 szklanka cukru,
- 2 budynie śmietankowe,
- 3 szklanki zimnego mleka,
- 2 torebki cukru waniliowego,
- 1/2 szklanki oleju.

Beza na wierzch:

- 6 białek,
- szklanka cukru

Przygotowanie:

Z podanych składników wyrabiamy kruche ciasto. Musimy to robić szybko, aby masło się nie ociepliło, ponieważ będzie się kleiło. Formujemy jednolitą kulę. W wyłożonej papierem do pieczenia dużej formie ugniatamy palcami równomiernie ciasto. Można kulę schłodzić w lodówce i rozwałkować, albo pokroić od razu zagniecione ciasto na małe kawałeczki i rozciągać palcami po całej blaszce. Na koniec dziurkujemy widelcem i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 5 minut. Musimy podpiec spód, ponieważ masa serowa jest bardzo rzadka.

Podaną ilość jajek ubijamy z cukrem na puszystą masę. Dodajemy twaróg i całość dokładnie mieszamy. Dolewamy połączone z mlekiem budynie, a na koniec dodajemy olej. Wylewamy na podpieczony spód. Wstawiamy do piekarnika na 45 minut.

Pod koniec pieczenia sernika zaczynamy ubijać białka z cukrem na bezę. Sztywną pianę wykładamy na gorące ciasto. Zmniejszamy temperaturę do 150 stopni i pieczemy jeszcze przez 15 minut do lekkiego zbrązowienia piany.

Po tym czasie wyciągamy od razu do przestudzenia.

Jak zacznie stygnąć zaczynamy obserwować pojawienie się pierwszych złotych kropelek.

Sernik jest puszysty, mięciutki i rozplływający się w ustach, a złote kropelki wyglądają niesamowicie. Sernik to ciasto, którego nie może zabraknąć na Święta. Ten jest wyjątkowo efektowny dlatego idealnie wpasuje się w te wyjątkowe radosne Święta Wielkanocne.