

Przepis na sernik po królewsku

Konrad Zieliński

18 październik 2022

1 Składniki

1.1 Kakaowe ciasto kruche

- 2 szklanki (320 g) mąki pszennej
- szczypta soli
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki kakao
- 3/4 szklanki cukru
- 200 g masła (twardego)
- 3 żółtka lub 2 jajka

1.2 Masa serowa*

- 1 kg zmielonego trzykrotnie tłustego twarogu
- 200 g masła (miękkiego)
- 3/4 szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 4 jajka
- 1 opakowanie budyniu śmietankowego

2 Sposób przygotowania

2.1 Kakaowe ciasto kruche

- Prostokątną formę o wymiarach 20 x 30 cm posmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia.
- Do miski wsypać mąkę, dodać sól, proszek do pieczenia, kakao i cukier oraz pokrojone w kosteczkę zimne masło. Rozdrabniać składniki aż powstanie drobna kruszonka (palcami, mieszadłem miksera lub siekać nożem na stolnicy). Dodać jajka i połączyć składniki w gładkie oraz jednolite ciasto. Uformować kulę, podzielić na 2 części.
- Jedną część ciasta włożyć do lodówki, drugą pokroić na plasterki i wyłożyć nimi spód formy, ugnieść palcami na równy placek. Podziurkować widelcem.

2.2 Masa serowa

- Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Miękkie masło ubijać z cukrem i cukrem wanilinowym przez około 5 minut aż będzie białe i puszyste.
- Następnie stopniowo dodawać po jednym żółtku cały czas ubijając. Wciąż ubijając dodawać po łyżce twaróg. Na koniec zmiksować z budyniem.
- Białka ubić w oddzielnej misce na sztywną pianę, dodać do masy serowej i wymieszać lub zmiksować na małych obrotach miksera.
- Masę serową wyłożyć na spód. Na wierzch zetrzeć odłożoną część ciasta (na tarce o dużych oczkach). Wstawić do piekarnika i piec przez 45 minut.
- Wyjąć z piekarnika i ostudzić. Można posypać cukrem pudrem lub połać lukrem cytrynowym.

3 Wskazówki

*** można zrobić masę serową z dodatkiem śmietanki 30% zamiast masła, z następujących składników:**

- 1 kg mielonego twarogu sernikowego
- 200 g cukru
- 30 g mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 200 ml śmietanki 30
- 3 jajka

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Do misy miksera włożyć ok. 1/4 ilości sera, dodać cały cukier oraz całą mąkę ziemniaczaną. Miksować na średnich obrotach miksera przez ok. 2 - 3 minuty. Dodać resztę sera, jajka, cukier wanilinowy i znów miksować przez 1 minutę na większych obrotach na jednolitą masę. Wlać śmietankę i miksować aż wszystkie składniki dobrze się połączą.