

SERNIK KAWOWY



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Spód tortownica 15-16cm

biszkopty podłużne	100 gram
kawa rozpuszczalna	1 łyżka
woda letnia	1/2 szkl.

Masa serowa

twaróg	250 gram
kwaśna śmietana	2 płaskie łyżki
mąka kukurydziana	4 łyżki
masło	70 gram (miękkie)
cukier	70 gram
cukier waniliowy	1 op.
jaja	4 szt.
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kawa rozpuszczalna	1/2 szkl. (z 1 łyżki)

Wierzch

śmietana kremówka	200 ml.
cukier puder	1 łyżka
kakao do posypania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Spód: Kawę rozpuścić w wodzie. Każdy biszkopt zanurzyć w kawie, ale nie za długo (aby nam się nie rozwalił). Biszkopty wyłożyć na tortownicę wyłożoną pergaminem.
- KROK 2 Masa serowa: Twaróg zmielić. Dodać żółtka, masło i zmiksować
- KROK 3 Dodać pozostałe składniki (oprócz białek)i ponownie zmiksować, aż masa będzie gładka. Białka ubić na sztywną pianę. Dodać do masy serowej i wymieszać dokładnie szpatułką.
Wlać do tortownicy i wstawić do nagrzanego piekarnika do 165 stopni i piec ok. 30-35 min., ewentualnie dłużej w zależności od piekarnika. Ja piekłam z termoobiegiem.
Upieczony ostygnięty sernik przyozdobić ubitą śmietaną z cukrem. Całość posypać kakao.
Sernik wstawić do lodówki na 2-3 godziny.