

Sernik z sosem wiśniowym



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód

herbatniki	15 dag
masło	80 g

Masa serowa

twaróg	1 kg
cukier	250 g
mąka pszenna	3 łyżki
jajko	3 szt
śmietana 18 proc	200 g
skórka z cytryny	1 szt

Sos wiśniowy

wiśnie	1 kg
sok z cytryny	1/2 cytryny
mąka ziemniaczana	5 łyżek
cukier	1/2 szkl
woda	1/2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki pokruszyć i zmiksować blenderem. Masło roztopić, ostudzić i dodać do herbatników. Masę ciasteczkową wyłożyć na dno tortownicy o średnicy 24 cm, wyrównać i mocno docisnąć. Wstawić do lodówki na 30 minut. Ser zemleć dwukrotnie w maszynce do mięsa. Do sera dodać cukier, jajka, mąkę, śmietanę, skórkę z cytryny i wszystko dokładnie zmiksować aż do połączenia się składników. Masę serową wylać na spód z ciastek. Spód i boki tortownicy wyłożyć podwójnie złożoną folią aluminiową, wypuszczając sporo folii na zewnątrz i zawinąć na samej górze tortownicy lekko do środka. Tortownicę wstawić do większej blachy i powoli nalewać wrzątek do połowy wysokości blachy. Sernik wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 C i piec 45 minut w 180 C następnie zmniejszyć temperaturę do 160 C i piec jeszcze 30 minut. Podczas pieczenia wierzch przykryć folią aby się nie spiekł. Po upieczeniu studzić przy uchylonym piekarniku. Wiśnie wydrylować, przełożyć do rondelka, dodać sok z cytryny, cukier, wymieszać i odstawić na 15 minut. Owoce zagotować i mieszając gotować 1 minutę. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z wodą, wlać do gotujących się owoców i energicznie mieszać. Masę odstawić do wystudzenia. Jeżeli masa jest za rzadka dodajemy więcej maki ziemniaczanej jeżeli jest za gęsta dodajemy trochę wody. Zimny sernik połączyć przestudzoną frużeliną wiśniową.