Sernik porzeczkowy z bitą śmietaną

ANEMON

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło miękkie	120 gram
mąka pszenna	120 gram
mąka kukurydziana	60 gram
cukier puder	50 gram
jajko	4 sztuki
cukier puder	100 gram
mąka pszenna	2 łyżki
ekstrakt waniliowy	2 łyżki
cukier puder	1 łyżka
Masa serowa	1 szklanka
śmietana gęsta kwaśna	400 gram
cukier puder	2 łyżki
ekstrakt waniliowy	1 łyżka
bita śmietana	3 łyżki
porzeczki czarne	125 gram
twaróg	1 (na sernik)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kruchy ucierany spód:
masło miękkie 120 g
mąka pszenna 120 g
mąka kukurydziana 60 g
cukier puder 50 g

masa serowa:
twaróg sernikowy mielony Piątnica 1 kg
jajka 4 szt.
cukier puder - 100 g
mąka pszenna 2 łyżki
ekstrakt waniliowy 2 łyżki

masa porzeczkowa:
czarne porzeczki /mogą być mrożone/ 125 g
cukier puder 1 łyżka
masa serowa - 1 szk. wcześniej przygotowanej masy serowej

polewa:
śmietana gęsta, kwaśna 18% - 400 g
cukier puder - 2 łyżki
ekstrakt waniliowy - 1 łyżka

do dekoracji:
bita śmietana 3 łyżki

Miękkie masło miksować z cukrem pudrem do uzyskania białej i puszystej masy. Będzie to trwało około 6-7 minut. Stopniowo dodawać mąkę ucierając na najniższych obrotach miksera. Z ciasta zrobić kulę. Zawinąć w folię spożywczą i chłodzić w lodówce 30 minut.

Po tym czasie ciastem wylepić dno wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 22 cm. Boki tortownicy wysmarować masłem i obsypać kaszą manną. Na ciasto położyć arkusz papieru do pieczenia i wysypać fasolki przeznaczone wyłącznie do pieczenia.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 170*C i piec 10 minut, następnie zdjąć papier z fasolkami i piec jeszcze 5 minut. Wyjąć z piekarnika i wystudzić.

Ser, cukier puder, mąkę i ekstrakt waniliowy zmiksować, następnie dodawać po jednym jajku, każdorazowo chwilę miksując. Jedną szklankę masy serowej odłożyć, będzie nam potrzebna do masy porzeczkowej.

Blenderem miksujemy czarne porzeczki z cukrem pudrem do uzyskania gładkiej masy. Uprzedzam, że należy to robić dość długo. Dodać 1 szklankę wcześniej odłożonej masy serowej i krótko miksować, tylko do połączenia składników w jednolitą masę.

Pozostałą masę serową wyłożyć na podpieczony i przestudzony spód.
Wstawić do piekarnika i piec 25 minut w 170*C. Po tym czasie ciasto wyjąć z piekarnika /nie wyłączając go/ i delikatnie nakładać łyżką masę serowo-porzeczkową.
Tortownicę wstawić do piekarnika i piec kolejne 30 minut. Po tym czasie ciasto wyjąć z piekarnika i studzić przez 20 minut.

W tym czasie wymieszać składniki polewy, którą należy nałożyć na przestudzony sernik, zostawiając jednocentymetrowy pasek wokół brzegu ciasta.
Tortownicę ponownie wstawić do piekarniana na 10 minut, po tym czasie uchylić drzwiczki piekarnika i zostawić w nim sernik do całkowitego ostygnięcia.

Brzeg sernika udekorować bitą śmietaną. Ciasto przechowywać w lodówce.