Sernik wiśniowy wg Monsai



BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	10 dużych
masło	5 łyżek
mąkai ziemniaczana	4 kopiaste łyżki
cukier waniliowy	
mała paczuszka migdałów w płatkach	
olejek migdałowy	
szczypta soli + kilka kropli soku z cytryny (niekoniecznie)	
cukrier puder	2 do 2,5 szklanki
słoik wiśni w zalewie, drylowanych	
4 łyżki cukru	
Do dekoracji:	
migdały	
melisa	liście
ser	1 kg (3x zmielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zródło: kuchnia-monsai.blogspot.com/2009/04/wielkanocny-sto-sernik-wisniowy.html

Podaje za autorką:
\"Masło stapiamy w małym rondelku i odstawiamy do wystudzenia. Wiśnie ze słoiczka przecedzamy na sicie, zachowując sok. W tym czasie do dużej miski wrzucamy oddzielone od białek żółtka. Białka przekładamy do osobnej miski i chowamy do lodówki, również ubijaczkę do piany dobrze jest trzymać w tym czasie w lodówce, by wszystko miało tę samą temperaturę. Do żółtek dosypujemy cukier i cukier waniliowy i miksujemy na puszystą masę. Gdy ta podwoi swoją objętość dodajemy po trochę sera, ciągle mieszając i doprawiamy masę olejkiem migdałowym oraz dolewamy cienkim strumieniem masło, zostawiając odrobinę w rondelku (przyda się nam do smarowania tortownicy). Następnie dodajemy mąkę ziemniaczaną oraz kaszę i dokładnie rozprowadzamy, by nie było grudek. Dosypujemy płatki migdałowe.

Wyjmujemy białka z lodówki i dodajemy sól oraz sok z cytryny, co przyspieszy usztywnienie piany i utrwali ją, i ubijamy na sztywno. Teraz za pomocą szerokiej i długiej łopatki łączymy białka z masą serową. Najpierw dodajemy łyżkę piany i nie zważając na delikatność mieszamy, by się obie masy do siebie \"przyzwyczaiły\", następnie dodajemy stopniowo resztę piany z białek, ale już delikatnie, zagarniając jedynie, ostrożnie
mieszkamy całość.
Nastawiamy piekarnik na 180 st.C.
Na koniec dodajemy odcedzone wiśnie i również ostrożnie je mieszamy z ciastem.Formy, w których będziemy piec należy wysmarować roztopionym masłem, za pomocą pędzelka silikonowego. Wysypujemy następnie formę mąką pszenną, jak ktoś woli można całość wysypać bułką tartą lub kaszą manną, ja osobiście używam jedynie mąki, ale przy sernikach, bez ciasta na spodzie (tudzież herbatników) wysypuję dodatkowo samo dno, cienką warstwą kaszy. Przelewamy ciasto do formy i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na środkowej półeczce.
Pieczemy 60-70 min., wyłączając w międzyczasie górną grzałkę jeśli góra ciasta nam się zrumieni i dopiekamy już tylko na dolnej.Ciasto po upieczeniu zostawiamy jeszcze na jakieś 10-15 min. w piekarniku, przy lekko
uchylonych drzwiczkach. Troszkę nam opadnie, ale przy sernikach to całkowicie naturalne.
Przygotowujemy wiśniowo-rubinową polewę: Do rondelka wlewamy sok, który nam został z wiśni. Płynu powinno być około pół litra, więc jeśli soku nam aż tyle nie zostało, to dodajemy wodę. Pół szklanki płynu odlewamy, będziemy w niej rozrabiali kisiel lub mąkę, a resztę wstawiamy na ogień i dosypujemy cukier. Dokładnie rozprowadzamy kisiel/mąkę łyżką, a gdy płyn nam się zagotuje wlewamy całość do niego i energicznie mieszamy, wyłączając już ogień.
Taki kisiel odstawiamy by lekko nam przestygł, ale co jakiś czas należy go zamieszać, by nie zrobiła się na wierzchu skorupka. Ostudzone ciasto pokrywamy naszą wiśniową polewą i dekorujemy frużeliną, migdałami i melisą. Gotowe :)
Z podanej proporcji wyszła jedna tortownica sernika (o średnicy 26 cm) i 12 mini serniczków, w blaszce na muffiny\". Pieczone krocej ok. 45 minut. Ja nie mam piekarnika z podzialem grzałek wiec cały czas piekłam z gorna i dolna. Dekoracja zajeła sie corka i uzyła migdałow calych oraz płatków, do tego polewa tylko z
kiślu, bez fruzeliny. Zostawilam sobie za to kilka sztuk wisni ze sloiczk i nimi ozdobilysmy gore. Nie powiem tu w jakim tempie zniknęły mini serniczki aczkolwiek ledwo udało zrobic mi sie zdjecia. Sępy juz stały:)