Sernik miętowy

OLGA10

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna plus odrobina do podsypania	2 szklanki 260 g
cukier	1 ły żeczka 5 g
niesłodzone, sporszkowane kakao	pół szklanki 50 g
sól	1 łyżeczka 5 g
masło schłodzone	1 kostka 200 g
składniki na masę serową:	
twaróg	wiaderko 1 kg
cukier drobny	niecała szklanka 100 g
masło	ok. 1/4 kostki 60 g
jajko	3
krople miętowe żołądkowe	1 łyżeczka ok. 5 g
krople miętowe żołądkowe	3 krople
budyń waniliowy	1 torebka 40 g
barwnik spożywczy	kilka kropelek zielony
woda zimna	1/4 szklanki 25 g
woda	3 łyżki (przegotowana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotowujemy ciasto kruche: mieszamy w misce mąkę, kakao, cukier i sól, dodajemy masło i miksujemy powoli wlewając równym strumieniem wodę- ciasto nie może się rozpadać na kawałki ani nie powinno się lepić.
2. Na desce, cienko wysypanej mąką ukształtuj z ciasta 2 kule i owiń każdą plastikową folią. Włóż do lodówki żeby stwardniały, przynajmniej 30 minut (można je przechowywać w lodówce do 3 dni).
3. W tym czasie zrób masę serową: do malaksera wrzuć twaróg i zmiel, następnie dodaj całe jajka, proszek budyniowy, cukier, masło, krople miętowe i powtórz mielenie raz jeszcze. Na samym końcu dodaj odrobinkę! zielonego barwnika spożywczego, dokładnie wymieszaj. Odstaw na chwilkę.
4. Ze schłodzonego jednego woreczka ciasta wylep brzegi tortownicy o śr. 24 cm, następnie ponakłuwaj widelcem (chodzi o to aby powietrze z niego odparowało i nasze ciasto podczas pieczenia w piekarniku się nie wybrzuszyło). Przełóż na nie masę serową, równo ją rozsmaruj. Następnie rozwałkuj pozostałą część kruchego ciasta i powycinaj z niej przeróżne kształty, u mnie były to kuleczki, listki, serduszko i wałeczki.
Ciasto wstaw do nagrzanego do 180 st piekarnika, obniż temp. do 170 st. i piecz przez około 45 minut.
5. Wystudź ciasto, a następnie wstaw do lodówki- najlepiej na całą noc. Po dokładnym schłodzeniu polej sernik syropem przygotowanym wg. przepisu, odstaw ponownie do lodówki na około 1 godzinę.
Tak przygotowane ciasto świetnie się kroi i szybko znika (szczególnie w upały).
Smacznego!:)