

Sernik gotowany



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
soli	1 szczypta
domowego cukru waniliowego	2 łyżka
cukru pudru	1/2 szk
cukru	1/2 szk
masła	200 g
budyń waniliowy	1
mleko	1/2 szk
herbatników typu petitki	500 g
Polewa:	
masła	50 g
mleko	4 łyżka
cukru	1/2 szk
czubata łyżka kakao	1
mlecznej czekolady	70 g
DODATKOWO:	
biała posypka do ciast	
kolorowa posypka do ciast	
twaróg	1 (mielony, półtłusty)

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki na sernik, blachę do ciast o wymiarach 23 x 33 cm, oraz niezbędne naczynia. Białka oddzielić od żółtek i umieścić osobno w miskach. Do żółtek wsypać oba cukry i cukier waniliowy, dodać masło o pokojowej temperaturze i dobrze utrzeć. Następnie dodawać porcjami twaróg i dokładnie utrzeć masę serową. Białka dokładnie ubić z solą na sztywną pianę po czym dodać ją do masy jajecznej i delikatnie wymieszać. Masę serową przełożyć do garnka, włączyć ogień i zagotować od czasu do czasu mieszając aby się nie przypaliło. W mleku wymieszać budyń i wlać do gotującej się masy serowej, energicznie mieszać i zagotować.
- KROK 2 Blaszkę dno blaszki wyłożyć podwójną warstwą ciastek, wylać połowę masy, wyrównać i ułożyć jedną warstwę herbatników. Na herbatniki wylać resztę masy, wyrównać powierzchnię i wyłożyć ostatnią warstwę herbatników. Sernik zostawić do wystudzenia. W rondelku umieścić składniki polewy i podgrzewając oraz mieszając doprowadzić do wrzenia. Polewę lekko przestudzić i wylać ją na sernik
- KROK 3 Na koniec posypać dowolnie posypką i po schłodzeniu polewy na serniki wstawić blachę z zawartością do całkowitego ścięcia się sernika. Kroić między ciastkami.