

Sernik jagodowy z malinami



RAFAŁ10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masto	100 g
mąka pszenna	100 g
cukier	2 łyżki
kakao	1 łyżka
masa Biała:	
biały ser	250 g
ziemniaki	2 małe
olej rzepakowy	2 łyżki
jajko	2 średnie
śmietana kremówka	3 łyżki
cukier	0,5 kubka
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
masa jagodowa	
biały ser	250 g
jagody	1 kubek
ziemniaki	2 małe
olej rzepakowy	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
śmietana kremówka	3 łyżki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
jajko	2 średnie
cukier	0,5 kubka

wierzch

śmietana 18 proc 5 łyżek

cukier 1 łyżka

maliny świeże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód zrobić z masła, mąki, cukru i kakao. Dobrze wyrobić ciasto, wylepić nim dno blaszki (okrągła o średnicy około 20cm). Wstawić do lodówki na 20 min. Po tym czasie wyjąć i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 15 min.

Masa biała:

Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę. Zmiksować na gładką masę ziemniaki z białym serem powoli dodając żółtka jedno po drugim, następnie dodać resztę składników. Na końcu delikatnie wmieszać białka.

Masa jagodowa:

Jagody zmiksować. Resztę zrobić tak samo jak białą masę tyle że pod koniec dodać jagody.

Na podpieczony spód wylać białą masę, następnie jagodową. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 60 min. 10 min przed końcem posmarować sernik śmietaną 18% wymieszaną z cukrem.

Przed podaniem posypać na wierzchu malinami.