

Łaciaty sernik



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	0,5 kilogram
żółtko jajek	8 sztuka
masło	23 dag
cukier waniliowy	3 łyżka
proszek do pieczenia	2 łyżeczka
cukier puder	20 dag
kakao	3 łyżka
śmietana kwaśna	4 łyżka

Masa

twaróg	1,1 kilogram
białko	8 sztuka
cukier puder	20 dag
śmietana 12%	250 ml
budyń waniliowy	1 sztuka
mąka ziemniaczana	2 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	

Dodatkowo

cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy przez sito, dodajemy cukier puder, proszek do pieczenia oraz cukier waniliowy, mieszamy.

Dorzucamy schłodzone masło, pokrojone w drobniejsze kawałki, i kroimy nożem lub siekaczem do ciasta.

Dodajemy żółtka oraz śmietanę i energicznie zagniatamy gładkie ciasto.

Ciasto dzielimy na 3 równe części- do jednej dodajemy 2 łyżki kakao i dokładnie łączymy składniki. Drugą część ciasta zostawiamy czystą, a trzecią dzielimy na pół i do jednego kawałka dodajemy resztę kakao. Każdy kawałek ciasta zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki.

Przygotowanie masy serowej:

Ser mielimy tylko jeden raz maszynką na drobnych oczkach.

Ucierając mikserem (lub najlepiej w robocie wielofunkcyjnym przy pomocy haka), dodajemy kolejno śmietanę, cukier, budyń waniliowy w proszku, mąkę ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia.

Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli. Dodajemy do masy serowej i dokładnie, ale delikatnie mieszamy.

Formę o wymiarach 23 x 33 cm smarujemy masłem i oprószamy bułką tartą lub mąką krupczatką.

Dno wylepiamy 1 większą porcją białego ciasta. Wylewamy połowę masy serowej, na którą układamy większą porcję ciemnego ciasta.

Wlewamy resztę sera. Na górze układamy łątki z białego i ciemnego ciasta.

Pieczemy w temperaturze 200 stopni przez 20 minut, a następnie zmniejszamy temperaturę do 170 stopni i pieczemy jeszcze 30-35 minut.

Po upieczeniu odstawiamy ciasto do wystudzenia i oprószamy cukrem pudrem.