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

Bułka tarta klasyczna Prymat

tłuszcz do formy

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 łatki 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.