

Sernik z kawą



SKOTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto białe

białko	7 sztuk
mąka pszenna	100 gram
mąka ziemniaczana	50 gram
cukier	200 gram
cukier waniliowy	1 sztuka
ocet	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Ciasto biszkoptowe

jajko	4 sztuki
cukier	3/4 szklanki
mąka pszenna	3/4 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	szczypta
cukier waniliowy	1 sztuka

Wkładka serowa

twaróg zmielony	1 kilogram
cukier	1. 1/2 szklanki
masło	200 gram
żółtko jajek	7 sztuk

budyń waniliowy	1 sztuka
cukier waniliowy	2 sztuki
białko	4 sztuki

Krem

żółtko jajek	4 sztuki
mleko 3,2%	1/2 litra
cukier	1 szklanka
mąka pszenna	2 łyżki
masło	200 gram
sok z cytryny	3 łyżki
aromat cytrynowy	kilka kropli

Dodatkowo

kawa rozpuszczalna	1 łyżka
---------------------------	---------

Polewa

czekolada gorzka	50 gram
śmietana 30%	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Białka ubić na sztywno dodając cukier i cukier waniliowy. Suche składniki razem przesiać i dodać do białek, lekko przemieszać, dodać ocet, wymieszać i wyłożyć do blaszki robiąc górki i dołki (miałam mało precyzyjny przepis i tego nie zrobiłam). Ciasto posypać kawą.
2. Białka ubić z solą dodając cukry. Do ubitych białek wmieszać żółtka i dodać przesianą mąkę z proszkiem. Wymieszać i wylać na ciasto białe posypane kawą. Piec 30 min w temp 170°C z termoobiegiem. Po wystudzeniu przekroić.
3. Ser: Ser utrzeć z masłem. Żółtka utrzeć ze szklanką cukru i cukrem waniliowym, dodać do sera. Ucierając dodać budyń i na koniec białka ubite z 1/2 szkl cukru. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, równo rozprowadzić ser i upiec na złoty kolor ok 40 min temp 180°C. Wystudzić.
4. Krem: Żółtka utrzeć z połową cukru, dodać mąkę i 3/4 szkl mleka, wymieszać na gładką masę. Resztę mleka zagotować dodając pozostały cukier. Wlać rozmieszane żółtka i ciągle mieszając ugotować budyń. Wystudzić.
5. Masło ucierać i partiami dodawać zimny budyń. Na koniec dodać aromat i sok z cytryny.
6. Na przekrojone ciasto wyłożyć połowę kremu, położyć zimny sernik resztę masy i przykryć drugą połową ciasta. Połączyć polewą.
7. Składniki polewy rozpuścić w kąpieli wodnej.