

Sernik gotowany przekładany plackami miodowymi



DAGITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	4 szklanki
cukier	1/2 szklanki
jajko	2 sztuki
miód płynny	3 łyżki
masło	300 gramów
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka

Masa serowa:

twaróg zmielony	1 kilogram
masło	200 gramów
jajko	2 sztuki
cukier wanilinowy	16 gramów
cukier	3/4 szklanki
budyń waniliowy	1 sztuka
mąka ziemniaczana	1 łyżka

Polewa:

biała czekolada	150 gramów
mleko	5 łyżek
orzechy włoskie	150 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto: Wszystkie składniki ciasta zagniatamy. Można się w tym celu posłużyć malakserem, a potem tylko chwilę ciasto ręcznie zagnieść, aby było gładkie. Gotowe ciasto dzielimy na 3 jednakowe części. Każdą z nich wylepiamy dno blaszki o wymiarach 20x35 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Tak przygotowane placki pieczemy po kolei ok. 15 minut w 200 stopniach i odstawiamy do ostudzenia.

2. Masa serowa: W dużym garnku roztopiamy masło, dodajemy ser i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy jajka oraz cukry, dokładnie mieszamy i całość zagotowujemy na średnim ogniu, żeby się nie przypaliło. Kiedy zacznie bulgotać dodajemy stopniowo mąkę z budyniem i energicznie mieszamy do uzyskania gładkiej masy. Kiedy ponownie masa się zagotuje odstawiamy z palnika. Ciepłym serem przekładamy kruche placki i odstawiamy do wystygnięcia, a następnie wkładamy do lodówki najlepiej na noc.

3. Polewa: Czekoladę roztopiamy na parze i dokładnie mieszamy z mlekiem. Gotową polewą polewamy sernik i posypujemy posiekanymi orzechami włoskimi. Smacznego!