Sernik z zieloną herbatą

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser na serniki 2-3 razy mielony	1 kg
mleko skondensowane słodzone	1,5 puszki
żółtka jaj	3 szt
białka jaj	2 szt
czekolada deserowa	10 dag
gorzka czekolada	10 dag
biała czekolada	10 dag
masło miękkie	1 kostka
cukier puder	8 - 10 łyżek
jaja	4-5 szt
mąka pszenna	1 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
herbata zielona	5 - 6 łyżeczek
woda	4 (gorąca)
orzechy laskowe	1/2 szkl
cukier waniliowy	4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik podgrzać do 165 stopni C.
Mąkę przesiać razem z proszkiem do pieczenia.
Masło roztopić z czekoladą i lekko masę przestudzić.
Przestudzoną masę miksować z cukrem, jajami, cukrem z wanilią, przesianą z proszkiem mąką i mielonymi orzechami niezbyt długo, tylko tyle, by składniki się połączyły.
Odłożyć około 13-15 łyżek masy, a pozostałą masę wyłożyć do przygotowanej wyłożonej papierem do pieczenia lub folią aluminiową blaszki o wymiarach 27 x 42 cm.
Wstawić do piekarnika i zapiekać około 12 - 15 minut do lekkiego zezłocenia się ciasta.
Mieloną herbatę - Matcha - zalać gorącą wodą i wymieszać na gładką jednolita masę.
Ser przełożyć do misy miksera, lub malaksera, miksować go około 3 - 4 minuty, a następnie dodawać do niego partiami - po 1 łyżce skondensowane mleko, gdy skończy nam się już mleko dodać rozrobioną herbatę.
Następnie dodawać po jednym - żółtka i całe jaja aż do całkowitego się ich wchłonięcia w masę serową.
Gotową masę przekładamy na podpieczone ciasto, wyrównać powierzchnię i rozłożyć na niej pozostawioną surową masę ciasta.
Jeśli masa serowa jest trochę rzadka, to pozostawione ciasto nakładamy na nią łyżeczką i wykałaczką lub widelcem robimy na powierzchni fale.
Wierzch blaszki nakrywamy folią aluminiową i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na około 30 minut.
Po tym czasie ściągamy folię i pieczemy jeszcze około 15 - 18 minut.
Po upieczeniu zostawiamy sernik w wyłączonym piekarniku z uchylonymi drzwiczkami około 10 - 15 minut.
Sernik wyjmujemy blaszki całkiem wystudzony.