

---

# Sernik 5

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5359 razy.

Kilogram sera,

tuzin jaj,

szklanka cukru,

kostka masła,

duża łyżka kaszy manny,

łyżka maki ziemniaczanej albo jakiś neutralny budyn...

Oczywiście dodatki (aromaty, rodzynki, co tam kto jeszcze chce...)

Ser podsuszyc żeby wody za dużo nie zawierał.

Masło (nie zmrożone!) utrzeć z cukrem. Kolejno wbijać żółtka (jaja muszą być wygrzane do temperatury pokojowej, wbicie jaj prosto z lodówki może spowodować zwarzenie się całości i nadmierna sypkosc gotowego sernika).

Sztuczka polega na tym aby wbic wszystkie 12 (jak dużo to można zmniejszyć ilość do 10) żółtek nie powodując zwarzenia się całości.

Następnym etapem jest dodawanie sera. Ser przecieramy przez sito i niezbyt dużymi porcjami dodajemy do kogła. Jak odpowiednio go podsuszylismy to może udać się wszystko rozetrzeć na jednorodną masę, jak będzie lekko krupczate to też specjalnie nie szkodzi. Najlepiej wychodzi to z sera twarogowego homogenizowanego (takiego w kostkach) pol na pol - chudego i tłustego utrzymanego przez dwa dni w temperaturze pokojowej przykrytego lnianą ściereczką. Zbyt mokry ser powoduje wczesne zwarzenie się masy i niemożność dobrego roztarcia, przesuszony - twardość grudek i również niemożność dobrego roztarcia. Kryterium może być to że z sera przy przecieraniu nie tryska woda, ser nasypany (przetarty) daje się przesypywać jak mokry piasek nie lepiąc się a rozarty językiem na podniebieniu nie ma twardych ziaren powinien się rozplwać. W trakcie ucierania sera dodajemy kaszę wymieszana z maki ziemniaczaną.

Po utarciu całego sera białka pozostałe z jajek ubijamy na pianę. Pianę tę łączymy z masą serową - jajeczną, dodajemy bakalie (lekko upudrowane maki) i wkładamy całość do posmarowanej i posypanej formy zadnych podkładow z herbatników, zadanego kruchej ciasta - sama masa serowa!

No i pieczemy - jak sernik, na początku podrośnie, później ciut siądzie i nabierze koloru - jak będzie gotowy (patyczek, kolor) to wyjąć i ostudzić.

Tu uwaga - mimo że zadanym spulchniaczy chemicznych się nie daje samo nagrzanie może spowodować wykipienie masy - w dziesięciocalowej tortownicy (głębokość ok. 5cm) zostawiam tak z 1.5-2cm luzu.

A co dalej z tym robić - można zjeść od razu, można jak ktoś cierpliwy polewy dobierać...

Ma jedna wada - czuć go malizna w związku z czym ulega dematerializacji w tempie zastraszającym!

Darek

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)