

TEMAT: Sernik

Sernik to rodzaj ciasta deserowego, którego głównym składnikiem jest twaróg. Pozostałe składniki to jajka, masło lub śmietanka, cukier i dodatki smakowe.

Pierwsze wzmianki na temat sernika pojawiają się już w starożytnej Grecji i Rzymie. Jego historia sięga więc już ponad 2 tys. lat.

W XIX w. przepisy na serowe ciasto, razem z kolonistami, dotarły do Ameryki Północnej i tam ewoluowały.

W 1872 roku w Nowym Jorku przypadkowo odkryto produkowany do dzisiaj serek Philadelphia, który pozwolił zmodyfikować serowy przepis.

Lekki i delikatny "sernik nowojorski" funkcjonuje do dziś.



Najbardziej tradycyjna forma, sernika pochodzi z krajów niemieckojęzycznych. Stąd często ciasto to nazywane jest "wiedeńskim". W tej wersji zakłada dodanie do serowej masy dużej ilości bakalii.

W krajach prawosławnych, popularna jest natomiast odmiana sernika na zimno, nazywana paschą.

W wielu regionach jest to tradycyjna potrawa wielkanocna.

Ja dziś zaprezentuję Wam przepis, który dostałam od mojej koleżanki Sylwi.

I powiem szczerze, że robię go pierwszy raz.

Jak zapewne zauważacie na pierwszym zdjęciu mam jajka, 7 z nich jest większych i w dodatku w kropeczki.

Tak tak, to są jajka indyjskie. Bardzo dobrze nadają się do różnego rodzaju wypieków.

Do tego sernika potrzebnych jest 9 całych jajek. A obok leży pół kostki margaryny KASIA.



Najpierw musimy zrobić spód do sernika, gdyż w kolejnych etapach zobaczycie, że będzie spód potrzebny, gdyż masa serowa jest płynna.

Dlatego potrzebne nam będą następujące składniki:

1 szklanka mąki

3 żółtka

1/2 kostki palmy

3 łyżki cukru

1 cukier waniliowy

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wszystko wymieszać, wyrobić i wyłożyć na blachę.



Następnie z dziewięciu białek ubijamy na sztywno pianę, po czym dodajemy szklankę cukru, jak ktoś woli słodsze to można półtorej szklanki.



Z białek od indyjskich jaj piany miałam aż za dużo, nie jest to pokazane na zdjęciu, ale naprawdę nie mogły mi się pomieścić w misce.



Żeby wykonać masę serową potrzebujemy 1 kg sera, ja dałam firmy ZOTT, nie kupujcie Włoszczowej, bo z niego nie wychodzi dobry sernik. Następnie potrzebujemy 6 żółtek, 2 cukry waniliowe, 2 budynie śmietankowe i 3/4 szklanki oleju. Tak jak widzicie na zdjęciu powyżej.

Wszystko ucieramy na gładką masę.



Do ubitej piany dodajemy na przemian raz masę serową raz mleko.



Muszę zainwestować w większą miskę, bo ta ledwo mi mieściła wszystkie składniki.

No i uważajcie, bo strasznie chlapie przy miksowaniu.

Na koniec wylewamy to na ciasto wyłożone na blasze.



Blachę wkładamy ostrożnie do nagrzanego na 180 stopni piekarnika. Pieczemy na złoty kolor 50 minut. Ja musiałam dłużej, gdyż co włożyłam patyczek do sprawdzenia, to ciągle był oblepiony surowym ciastem. ja piekłam chyba godzinę i 20 minut. W pewnym momencie wierz przykryłam nawet arkuszem papieru do pieczenia, że się nie spaliło.



Ale efekt był WOW. Sernik wyszedł wyśmienity. Fajnie było tak sobie smakować z kawką na świeżym powietrzu. Mniam mniam. I Dziękuję Sylwi za przepis ☺

