

Sernik z polewą



Kulinarnie

Sernik, który pamiętam z dzieciństwa. Jedno z najczęściej pieczonych ciast przez moją tatę. Zapach tego ciasta zawsze kojarzy mi się z dzieciństwem, świętami Bożego Narodzenia, wylizywaniem łyżek, misek i resztek polewy kakaowej z garnka oraz z całą otoczką dziecięcych wspomnień z tamtych czasów. Pyszny, puszysty, idealny. Bardzo lubię i gorąco zachęcam do pieczenia i spróbowania :)

Składniki na ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka cukru pudru
- 3 łyżki kakao ciemnego naturalnego
- 1 całe jajko
- 1 żółtko
- 100g masła (prawdziwego)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- połowa fiolki zapachu migdałowego do ciast

Składniki na ser:

- 1kg twarogu (półtłustego lub tłustego)
- 3 łyżki masła

- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 jajka (żółtka osobno i białka osobno)
- 1 szklanka cukru
- połowa fiolki zapachu migdałowego do ciast
- 3/4 szklanki rodzynek

Składniki na polewę:

- 5 łyżek cukru
- 3 łyżki wody
- 3 łyżki kakao ciemnego naturalnego
- 55g masła

Wykonanie:

1. Składniki na ciasto dobrze zagniatamy i wkładamy do lodówki na minimum godzinę. Rodzynki zalewamy wrzątkiem i odstawiamy.
2. Twaróg mielimy (ja swój zawsze traktuję blenderem, ale nie na miazgę). Do twarogu dodajemy po jednym żółtku (białka zostawiamy w osobnej misce) i ucieramy. Dodajemy resztę składników, ucieramy. Dorzucamy osączone rodzynki, ucieramy. Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy pianę. Sztywną pianę delikatnie dodajemy do masy twarogowej i całość mieszamy.
3. Blachę o wymiarach ok. 32x20cm wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy tłuszczem i wysypujemy mąką.
4. Około 2/3 ciasta z lodówki ścieramy na tarce o dużych oczkach na blachę tak, by pokryło ono dno.
5. Na ciasto wykładamy masę twarogową.
6. Na ser ścieramy resztę ciasta.
7. Sernik pieczemy około 45 minut w temperaturze 175-180 stopni Celsjusza.
8. Składniki na polewę wkładamy do rondelka. Podgrzewamy mieszając na małym ogniu, aż całość się rozpuści i połączy.
9. Jeszcze gorące ciasto dekorujemy polewą. Trzeba zrobić to na świeżo i szybko, ponieważ polewa bardzo szybko zastyga.
10. Sernik najsmaczniejszy jest na zimno i na drugi dzień.