Sernik z kakaową polewą



Ten sernik to smak mojego dzieciństwa. Zapach świąt, wykradane ukradkiem rodzynki, przytulne wieczory w rodzinnym domu i wspomnienia domowych wypieków, jakich nigdy się nie zapomina. Puszysty, wilgotny i przepyszny, o bardzo cieniutkim spodzie i z domową, kakaową polewą. Bardzo gorąco polecam.

Składniki na ciasto:

- 160g mąki pszennej
- 85g białego cukru
- 1,5 łyżki ciemnego kakao naturalnego
- 1 całe jajko
- 1 żółtko
- 50g prawdziwego masła (miękkiego)
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- pół fiolki migdałowego aromatu do ciast

Składniki na ser:

- 0,5kg twarogu półtłustego lub tłustego
- 2 łyżki budyniu śmietankowego w proszku
- 3 jajka (żółtka osobno, białka osobno)
- 130g białego cukru
- pół fiolki migdałowego aromatu do ciast
- 0,5 szklanki rodzynek

Składniki na polewę:

- 3 łyżki białego cukru
- 1,5 łyżki wody
- 1,5 łyżki ciemnego kakao naturalnego
- 25g prawdziwego masła

Wykonanie:

1. Składniki na ciasto zagniatamy i wyrabiamy do połączenia składników. Zawijamy w folię spożywczą i wkładamy na godzinę do lodówki.

2. Rodzynki zalewamy wrzątkiem i odstawiamy. Po 15 minutach osączamy na sitku.

3. Twaróg mielimy lub traktujemy blenderem. Ja zawsze traktuję go blenderem i nigdy nie mielę na miazgę, ponieważ wolę w sernikach grubszą konsystencję. Do twarogu dodajemy po jednym żółtku i ucieramy mikserem. Dodajemy resztę składników i nadal ucieramy. Dodajemy rodzynki i wszystko mieszamy.

4. Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy ją do masy twarogowej i delikatnie łączymy całość.

5. Blaszkę o wymiarach ok. 30x24cm wykładamy papierem do pieczenia. Na dno formy "tarkujemy" na grubych oczkach 2/3 ciasta z lodówki tak, by dno było zakryte. Ja zazwyczaj wylepiam blachę ciastem, obsypanymi mąką rękami.

6. Na ciasto wykładamy masę twarogową i wyrównujemy jej wierzch.

7. Na twaróg "tarkujemy" resztę ciasta z lodówki.

8. Sernik pieczemy ok. 40 minut w temperaturze ok. 180 stopni Celsjusza.

9. Po upieczeniu wyjmujemy ciasto z piekarnika i przygotowujemy polewę.

10. W niedużym rondelku łączymy ze sobą składniki, podgrzewając je na małym ogniu. Mieszamy. Tak przygotowaną polewą dekorujemy sernik. Trzeba to zrobić od razu, ponieważ polewa szybko zastyga.

11. Sernik jest najpyszniejszy zimny, jak już całkowicie ostygnie.