

ANIA STARMACH

Sernik wiedeński na czekoladowym spodzie

Co kupić?

Masa serowa:

- 1kg** twarogu półtłustego lub tłustego, zmielonego przynajmniej dwukrotnie w maszynce do mielenia (może być również z wiaderka)
- 5** jajek
- 100g** masła
- 200g** drobnego, białego cukru
- 1** łyżka mąki ziemniaczanej
- 1** łyżka mąki pszennej
- 1** łyżka cukru waniliowego
- 1** łyżka rodzynek (opcjonalnie)
- 1** łyżka drobno posiekanej skórki pomarańczowej (opcjonalnie)

Spód:

- 150g** mąki pszennej
- szczypta soli
- szczypta cynamonu
- 0.5** łyżeczki proszku do pieczenia
- 2** łyżki kakao
- 75g** cukru
- 90g** pokrojonego masła
- 1** jajko

Jak przygotować?

Spód:

ANIA STARMACH

1. W misie robota z zamontowanym mieszadłem K umieść wszystkie składniki i wyrabiaj do ich połączenia.
2. Ciasto będzie trudne do wałkowania, odrywaj więc kawałki ciasta i wyklejaj nimi spód tortownicy (wcześniej wyłożony papierem do pieczenia).
3. Tak przygotowany spód włóż do piekarnika o temperaturze 170 stopni na 10 minut.

Masa serowa:

4. W tym czasie przygotuj masę serową: Zamontuj mieszadło elastyczne. W misie robota planetarnego umieść wszystkie składniki z wyłączeniem bakalii.
5. Miksuj na średnich obrotach tylko do momentu uzyskania jednolitej konsystencji masy. Nie chcemy jej napowietrzyć bo napowietrzona masa serowa w piekarniku rośnie, natomiast tuż po upieczeniu gwałtownie opada.
6. Po wymieszaniu masy dodaj (lub nie) bakalie.
7. Masę wylej na podpieczony spód, sernik włóż do piekarnika o temperaturze 170 stopni, a po 10 minutach zmniejsz temperaturze do 160 stopni i piecz jeszcze 90 minut.
8. Po upieczeniu sernik studź w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami. Sernik najlepiej smakuje po nocy spędzonej w lodówce.