

ANIA STARMACH

Sernik mojego taty

Co kupić?

- 1kg sera białego (dwu- lub trzykrotnie mielonego)
- 6 jajek
- 2 łyżki mąki
- 300g drobnego cukru
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 100g miękkiego masła
- 1 garść suszonej żurawiny
- 1 garść rodzynek
- 2 łyżki migdałów w płatkach
- 1 rozbełtane jajko

Jak przygotować?

1. Żółtka oddziel od białek. Żółtka utrzyj z 200 g cukru i cukrem waniliowym.
2. Dodaj miękkie masło, a po chwili 2 łyżki mąki.
3. Do masy żółtkowej dodaj mielony biały ser, wymieszaj całość mikserem. Dodaj rodzynek i żurawinę, wymieszaj łyżką.
4. Białka ubij na sztywną pianę, dodaj 100 g cukru. Jedną trzecią białek dodaj do masy serowej i wymieszaj dokładnie łyżką. Potem dodaj resztę piany i mieszaj bardzo delikatnie, tak aby masa pozostała puszysta.
5. Masę przełóż do wysmarowanej masłem i obsypanej mąką tortownicy o średnicy 23 cm, wierzch ciasta wysmaruj rozbełtanym jajkiem. Wstaw do piekarnika o temperaturze 170 stopni.
6. Po 30 minutach zmniejsz temperaturę do 120 stopni i piecz jeszcze godzinę i 15 minut.
7. Studź w uchylonym piekarniku, dzięki temu sernik opadnie jedynie nieznacznie.
8. Gotowy sernik posyp cukrem pudrem i migdałami.