

ANIA STARMACH

Sernik wiedeński

Co kupić?

- 1kg** twarogu półtłustego lub tłustego, zmielonego przynajmniej dwukrotnie (może być 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)

Polewa

- 120g** masła
- 100g** cukru pudru
- 4** płaskie łyżki kakao
- 60ml** śmietanki kremówki 30% (możesz też użyć mleka)

Jak przygotować?

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.
2. Masło utrzyj z cukrem za pomocą miksera, masa powinna być jasna i puszysta.
3. Do masła dodaj mąkę pszenną i ziemniaczaną, pojedynczo wbijaj jajka i ser. Pod koniec dodaj rodzynki, skórkę, cukier waniliowy.
4. Masa powinna być dokładnie wymieszana, ale nie napowietrzona, nie miksuj jej zbyt długo (napowietrzona masa „rośnie” w piekarniku, ale po upieczeniu gwałtownie opada).
5. Formę (22 – 23 cm) wyłóż papierem do pieczenia (tylko spód), boki wysmaruj masłem. Przelej do środka masę.

ANIA STARMACH

6. Włóż do piekarnika o temperaturze 170 stopni (bez termoobiegu), po czym zmniejsz do 160 stopni, piecz około 90 minut.
7. Po upieczeniu studź sernik w uchylonym piekarniku.
8. Aby przygotować polewę w rondelku, rozpuść masło, dodaj przesiany cukier puder i śmietankę/mleko, wymieszaj różgą.
9. Gładką masę zdejmij z ognia, dodaj przesiane kakao. Gotowe!
10. Wystudzony sernik polej masą czekoladową, przechowuj w lodówce.