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.

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 rózgą.
9. Gładką masę zdejmij z ognia, dodaj przesiane kakao. Gotowe!
10. Wystudzony sernik polej masą czekoladową, przechowuj w lodówce.