

Najlepszy przepis na sernik z rosą

Jest taki przepis już na blogu na sernik z rosą, którego zawsze się wstydziłam, bo bezowa pianka nie była zbyt mocno ubita, a rosę tyle co kot napłakał. W zeszłym roku zrobiłam po wielu latach podejście numer dwa i tym razem to było to! Łapcie najlepszy przepis na sernik z rosą.

Sernik z rosą (najlepszy przepis)

inspiracja



ciasto kruche:

- 250 g mąki najlepiej krupczatki
- 150 g masła
- pół szklanki cukru pudru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- jajko+2 żółtka

masa sernikowa:

- 1 kg zmielonego twarogu
- 2 jajka + 4 żółtka
- szklanka cukru + 2 łyżki cukru waniliowego (zrób sam)
- 2 budynie śmietankowe
- 3 szklanki mleka
- pół szklanki oleju

pianka bezowa:

- 6 białek
- szklanka cukru

Jak zrobić sernik z rosą?

Z podanych składników zagnieść kruche ciasto. Włożyć gładkie ciasto do woreczka i zostawić w lodówce na 15 minut. W tym czasie przygotować dużą, prostokątną i wysoką blaszkę około 20 x 35 cm, którą wyłożyć papierem do pieczenia. Dno formy wylepić kruchym ciastem, odrywać kawałki i przyklejać do papieru. Podpiec spód w temp. 180 st.C. przez 15 minut.

Przygotować masę serową – jajka i żółtka zmiksować z cukrami na jasną i puszystą masę. Stopniowo dodawać twaróg ciągle miksując. W innej misce mleko wymieszać z proszkami budyniowymi i potem taką mieszankę powoli wlewać do masy twarogowej. Na koniec wlać olej – masa jest bardzo rzadka, taka powinna być. Wylać masę sernikową na kruchy, podpieczony spód i następnie piec w temp. 180 st.C. 45 minut. Pod koniec pieczenia zacząć przygotowywać piankę bezową.

Białka ubić na sztywno, następnie stopniowo łyżka po łyżce dodawać cukier aż masa będzie lśniąca.

Po 45 minutach pieczenia sernika zmniejszamy temp. do 150 st.C. i wykładamy na wierzch sernika piankę bezową – można powierzchnię wygładzić lub np. widelcem zrobić fale (wg mnie w falach łatwiej później o rosę). Piec przez 15 minut. Nie wydłużamy czasu, bo potem nie pojawi się rosa jak spieczemy za mocno wierzch (zauważcie na moich zdjęciach, że mój piekarnik przypała z jednej strony i tam nie ma rosy). Ciasto stawiamy na środkowej półce. Pieczemy bez termoobiegu. Następnie wyjąć sernik i zostawić do ostudzenia. Pierwsze kropelki rosy pojawiają się po około 30-60 minutach, najpierw drobne, a potem większe. Po wystudzeniu można ciasto trzymać w lodówce.



