

Sernik chałwowy ze śliwkami

Dla moich cudownych Rodziców przygotowuję zawsze specjalne słodkości. Jako, że Mama uwielbia serniki, a ja robię je w zasadzie tylko dla Niej to przygotowałam obłędnie pyszny chałwowy sernik, ale nie byle jaki, bo na zdrowym jaglanym spodzie i ze śliwkami. Sernik rozpływał się w ustach. Z kremowych, mazistych serników polecam:

[sernik dyniowy](#)

[sernik zebra](#)

[sernik śmietankowy.](#)

Sernik chałwowy ze śliwkami na jaglanym spodzie [inspiracja](#), [inspiracja](#)



[masa:](#)

1 kg sera wiaderkowego
5 jajek
3/4 szklanki cukru pudru
200 ml śmietany kremówki (nieubita)
250 g chałwy (rozkruszonej)
6-10 śliwek

spód:

szklanka kaszy jaglanej
jajko
3 łyżki cukru waniliowego + 2 łyżki miodu
2 łyżki mąki ziemniaczanej
3 łyżki mąki kukurydzianej

Kaszę jaglaną przelać wrzątkiem, a następnie ugotować na wodzie wg instrukcji na opakowaniu.

Wystudzoną wymieszać z pozostałymi składnikami.

Dno tortownicy o śr. 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie kaszą jaglaną.

Piec 15 minut w temp. 180 st.C i wystudzić.

Ser utrzeć z cukrem, a potem dodać resztę składników (oprócz śliwek).

Masę serową wylać na jaglany spód.

Na wierzchu ułożyć połówki śliwek.

Piec w temp. 180 st.C. przez 70-80 minut (w razie przypiekania się góry położyć na wierzchu formy folię aluminiową) w kąpieli wodnej (na dolnej półce ustawić naczynie żaroodporne z wodą od początku nagrzewania piekarnika).



© 2018 All Rights Reserved





DUSIOWA KUCHNIA





