

Gotowany sernik

Przepis dodany przez użytkownika Evika

super sernik - polecam.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 4 szt.
- mąka ziemniaczana - 1/2 szkl.
- mąka pszenna - 1/2 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 szt.
- cukier puder - 35 dkg
- żółtka - 3 szt.
- masło - 15 dkg
- mleko - 1/2 szkl.
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- polewa czekoladowa - 1 op.
- wiórki kokosowe - 1 op.
- ser - 1 kg

Etapy przyrządzania:

1. Przeznaczone na biszkopt żółtka utrzeć z cukrem i, ciągle mieszając, dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, a na końcu pianę ubitą z białek.
Wylać ciasto na blachę i upiec (najlepiej dzień wcześniej).
Utrzeć tłuszcz, cukier puder i żółtka przeznaczone na masę serową. Dodać zmielony (dwukrotnie) ser i nadal ucierać.
Zagotować masę na małym ogniu, cały czas mieszając.
Kiedy zacznie wrzeć, wlać mleko wymieszanę z dwiema łyżkami mąki ziemniaczanej i gotować, aż masa ponownie zacznie wrzeć.
Gorącą masę wylać na biszkopt (można go wcześniej nasączyć wodą z cukrem i sokiem cytrynowym).
Wierzch sernika posypać wiórkami kokosowymi i udekorować kratką z polewy lub rozpuszczonej czekolady