

Sernik królewski-najlepszy przepis,zawsze się udaje



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **250** Ocena: **11210**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- *przepis na dużą blaszkę około 22x35cm
- KAKAOWE CIASTO:
 - -3,5 szkl. mąki (szklanka 250ml) -4 żółtka (białka odkładamy do masy serowej) -czubata szklanka cukru
 - -3 czubate łyżki śmietany 12% lub 18%
 - -3 łyżeczki proszku do pieczenia
 - -3 łyżki kakao -około 300g masła lub margaryny
- MASA SEROWA:
 - -ok. 1,30-1,50 kg sera białego półtłustego lub tłustego -5 jajek
 - -250g masła lub margaryny -szklanka cukru
 - -2 budynie śmietankowe lub waniliowe bez cukru (po 40g sztuka) -łyżka cukru waniliowego
- DODATKOWO
 - -kilka kostek białej czekolady

Sposób przygotowania:

1 CIASTO

Do miski wsypujemy mąkę, cukier, kakao oraz proszek do pieczenia.

Mieszamy wszystko. Następnie oddzielamy żółtka od białek. Do suchych składników dodajemy żółtka, śmietanę oraz pokrojoną na małe kawałki masło lub margarynę. Ze wszystkiego zagniatamy ciasto, troszkę to trwa bo na początku ciasto zagniatą się dość ciężko, ale potem już jest super :-). Zagniecione ciasto dzielimy na dwie równe części. Jedną z nich wykładamy dno blaszki posmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Drugą wstawiamy do zamrażarki.

2 MASA SEROWA

Na początek należy zmielić ser, oraz oddzielić białka od żółtek. Białka dokładamy do tych 4 co nam zostały z ciasta (potem będziemy je ubijać) :-)

Następnie do miski wrzucamy masło lub margarynę w temp. pokojowej, i cukier i ucieramy przez chwilę, następnie dodajemy po 1 żółtku i ser po dodaniu sera dodajemy budynie-proszek

i miksujemy bardzo dokładnie-masa serowa na tym etapie jest gęsta.
Na koniec ubijamy białka (4 sztuki z ciasta i 5 sztuk z masy) ze szczyptą soli. Białka delikatnie mieszamy z masą serową-nadadzą jej lekkość i puszystość.



- 3 Masę serową wykładamy na ciasto,wyrównujemy .Wyciągamy drugą część ciasta z zamrażarki i trzemy na tarce o dużych oczkach bezpośrednio na masę serową .Możemy też urywać kawałki ciasta ręką.



- 4 Ciasto wstawiamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i pieczemy około 1 godzinę 15 minut

Po wystudzeniu robimy na serniku niteczki białą czekoladą.

Sernik wstawiamy do lodówki na całą noc by dobrze się zsiadł.



Twoje notatki do przepisu: