

# Sernik rosyjski



Autor: **WanilioweImprowizacje**  
Przepisów: **552** Ocena: **5069**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Orzechowy spód:
- 3/4szkl. zmielonych orzechów laskowych
- 1szkl. mąki pszennej tortowej
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 100g miękkiego masła
- szczypta gałki muskatołowej
- Masa serowa:
- 1kg sera (użyłam sera z wiaderka)
- 300ml śmietany 30%
- 1szkl. cukru
- 6 jaj
- 1 budyń śmietankowy lub waniliowy
- szczypta soli

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypałam mąkę pszenną tortową, proszek do pieczenia, cukier i szczyptę gałki muskatołowej. Dodałam zmielone orzechy włoskie i miękkie masło. Z podanych składników zagniotłam jednolite ciasto. Kwadratową tortownicę o wymiarach 26x26cm wyłożyłam na dnie papierem do pieczenia i wylepiłam ją przygotowanym ciastem. Ciasto wstawiłam do piekarnika i piekłam je przez 15 minut w temp. 180 stopni. Po upieczeniu Ciasto wyjęłam i odstawiłam, żeby przestygło. Ser przełożyłam do większej miski i zmiksowałam go z cukrem. Żółtka oddzieliłam od białek. Białka ubiłam ze szczyptą soli na sztywną pianę. Żółtka natomiast dodawałam po jednym do sera zmiksowanego z cukrem. Następnie do sera wmieszałam proszek budyniowy. Dobrze schłodzoną śmietanę ubiłam w oddzielnej misce na sztywny krem i dodałam ją do masy serowej. Na koniec do masy serowej dodałam ubite białka i wymieszałam masę drewnianą łyżką. Masę wyłożyłam na podpieczony spód. Ciasto wstawiłam do piekarnika i piekłam je 10 minut w 200 stopniach, a następnie zmniejszyłam temperaturę do 150 stopni i sernik piekłam jeszcze przez godzinę. Na około 15 minut przed końcem pieczenia uchyliłam drzwiczki i lekko wysunęłam blachę z ciastem z piekarnika. Brzegi ciasta obkroiłam nożem żeby oddzielić je od ścian tortownicy. W ten sposób sernik się nie zapadnie na środku. Po upieczeniu sernik pozostawiłam w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach na kilkanaście minut, a następnie wyjęłam na metalową kratkę. Po wystudzeniu sernik można dodatkowo schłodzić w lodówce. Przed podaniem sernik oprószyłam delikatnie cukrem pudrem. Sernik jest przepyszny. Spód fajnie chrupie, natomiast masa serowa jest niezwykle puszysta i delikatna. Sernik pęka w czasie pieczenia, ale się nie zapada na środku. Polecam.

Twoje notatki do przepisu: