

Sernik z lemon curd

Autor: **monialubi**Przepisów: **235** Ocena: **2707**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Lemon curd: 3 cytryny (bio)
- 200g cukru
- 100g masła
- 3 jajka
- Sernik: 180-200g podłużnych biszkoptów
- 250g masła
- 500g puszystego serka twarogowego
- 250g cukru
- 1 op. budyniu waniliowego
- 3 jajka
- 200g śmietany kremówki
- Beza: 3-4 białka
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Cytryny umyć gorącej wodzie. Zetrzeć skórkę i wycisnąć sok. Masło, cukier, skórkę i 100ml soku zagotować na małym ogniu, cały czas mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści. Garnek zdjąć z ognia. Dodać jajka i wymieszać całość trzepaczką. Ponownie postawić na ogniu i podgrzewać ok. 5 minut, aż masa zrobi się kremowa. Przebrać do 2 słoików (po ok. 250g), zamknąć i zostawić do ostygnięcia.
- 2 Piekarnik nagrzać do 220 stopni. Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia. Biszkopty zblendować. 150g masła roztopić i dodać do biszkoptów. Wymieszać i wyłożyć na dno tortownicy. Wstawić do lodówki.
- 3 Roztopić pozostałe masło. Serek zmiksować ze 100g cukru, budyniem i masłem. Kolejno dodawać jajka. Kremówkę ubić na sztywno i połączyć z masą serową.
- 4 Masę wyłożyć na spód ciasteczkowy, wyrównać powierzchnię. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 10 minut, potem zredukować temperaturę do 120 stopni i piec kolejne 45 minut. Wyłączyć piekarnik i studzić sernik przy zamkniętych drzwiczkach ok. godziny. Uchylić drzwiczki i studzić kolejne 15 minut.
- 5 250g lemon curd zamieszać i wyłożyć na wierzch sernika, zostawiając ok. 1cm wolnego brzegu. Wstawić do lodówki na ok. 2 godziny.
- 6 Piekarnik nagrzać do 220 stopni (grill lub górna grzałka). Przygotować syrop cukrowy. 150g cukru i 40g wody zagotować, bez mieszania, w rondelku

dużym ogniu i gotować ok. 1 minuty, aż cukier całkowicie się rozpuści. Zdjąć z ognia.

- 7 Białka lekko ubić z solą, nie przerywając ubijania, na najwyższych obrotach, wlewać małym strumieniem gorący syrop. Ubijać kolejne 3-5 minut, aż powstanie błyszcząca masa. Wyłożyć na wierzch sernika i wstawić ciasto na 3-4 minuty do nagrzanego piekarnika.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: