

# Sernik z rosą



Autor: **EWAM45**  
Przepisów: **147** Ocena: **2924**

> 6 os. 
 > 60 min 
 średnie 
 przystępne



## Składniki:

- Na ciasto: 2 szklanki mąki
- 1/2 kostki miękkiej margaryny
- 1/2 szklanki cukru
- 2 żółtka
- 1 jajko
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Masa serowa:
- 1 kg twarogu półtłustego
- 1 szklanka cukru
- 1/2 szklanki oleju
- 2 jajka 4 żółtka
- 2 szklanki mleka
- budyń śmietankowy bez cukru (35 g)
- Rosa z białek: 6 białek 1 szklanka cukru

## Sposób przygotowania:

### 1 Ciasto:

Z podanych składników zagniatamy ciasto. Chłodzimy w lodówce ok pół godziny.

Dużą blachę (25x36 cm) wykładamy papierem do pieczenia . Do przygotowanej formy wkładamy schłodzone ciasto.

### Masa serowa:

Twaróg mielimy 2 razy w maszynce . Dodajemy pozostałe składniki i całość dokładnie miksujemy.masa jest bardzo rzadka.

### Przepis na rosę:

Białka z dodatkiem szczypty soli ubijamy na sztywną pianę. Dalej ubijając dodajemy stopniowo cukier. Białka ubijamy podczas pieczenia sernika, najlepiej przed samym wyłożeniem piany na sernik.

### Pieczenie:

Na ciasto wylewamy masę serową i pieczemy ok. 1 godzinę w temperaturze 180 stopni C. Pod

koniec pieczenia (gdy ser będzie lekko rumiany) wykładamy pianę ubitą z cukrem, wyrównać lekko powierzchnię i piec jeszcze chwilę do momentu gdy piana będzie delikatnie brązowa, ale nie za ciemna - inaczej nie zrobi się rosa (około 10 - 15 minut).

Po upieczeniu ciasto studzimy przy lekko uchylonym piekarniku przez pół godziny, następnie wyjmujemy i całkowicie studzimy. Gdy ciasto będzie zimne to będzie tworzyć się rosa. Sernik przechowujemy w lodówce.



Twoje notatki do przepisu: