

Sernik z rosą



Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

15 min + 95 min Składniki na blachę 35 x 28 cm

Składniki:

Kruchy spód:

- 1 szklanka mąki
- ½ szklanki cukru
- 120 g masła
- 1 jajko

Masa serowa:

- 1 kg twarogu sernikowego 4 %
- 4 jajka
- 4 żółtka
- 150 g roztopionego masła
- 500 ml mleka
- 2 budynie śmietankowe (proszek)

Beza:

- 4 białka
- ½ szklanki cukru

Składniki

- 1 szklanka mąki
- ½ szklanki cukru
- 120 g masła
- 1 jajko
- 4 jajka
- 4 żółtka
- 150 g roztopionego masła
- 500 ml mleka
- 2 budynie śmietankowe (proszek)
- 4 białka
- ½ szklanki cukru



Przygotowanie:

Ze schłodzonych składników szybko zagnieć kruche ciasto. Wyłóż nim spód blachy, nakłuj widelcem i piecz w 180 stopniach C przez 15-20 min, do uzyskania złotego koloru.

Wszystkie składniki na masę serową miksuj przez 5 minut do dokładnego połączenia i wylej na przestudzony spód. Całość piecz przez godzinę w 180 stopniach C. Białka ubij z cukrem na sztywną masę i wyłóż na upieczony sernik. Możesz to zrobić za pomocą szprycy, aby uzyskać ładny wzór. Sernik z bezą piecz przez kolejne 15 minut w 180 stopniach C. Następnie pozostaw w nagrzanym piekarniku przez kolejne 15-20 minut, po czym wystudź na blacie. Rosa na serniku pojawi się po około godzinie.