

SERNIK WIELKANOCNY

Składniki:

- ✓ 8 jajek
- ✓ 1 szczypta soli
- ✓ 1000 g twarogu sernikowego, z wiaderka, podzielonego na kawałki
- ✓ 250 – 300 g cukru
- ✓ 200 g masła, miękkiego, pokrojonego na kawałki
- ✓ 100 g śmietany, min. 30% tłuszczu
- ✓ 100 g kaszy manny
- ✓ 1 łyżka cukru waniliowego, wykonanego w TM
- ✓ lub 1 łyżka cukru wanilinowego
- ✓ 20 g skrobi ziemniaczanej
- ✓ cukier puder, do oprószenia



#thermomix

Rozgrzać piekarnik do temp. 160°C. Tortownicę (Ø 26 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.

Rozbić jajka, białka oddzielić od żółtek. Żółtka odstawić.

Założyć motylek. Do czystego i suchego naczynia miksującego wlać białka, dodać sól, ubijać bez założonej miarki 4-6 min/obr. 3.5, do uzyskania konsystencji sztywnej piany. Zdjąć motylek. Pianę z białek przełożyć do dużej miski, odstawić.

Do naczynia miksującego włożyć twaróg, dodać cukier, masło, śmietanę, kaszę manną, cukier waniliowy, skrobię i żółtka, zmiksować 30 s/obr. 5. Masę serową przelać do ubitych białek, delikatnie wymieszać kopystką. Przełożyć do przygotowanej wcześniej tortownicy.

Piec 1 godz 30 min (160°C), na drugim od dołu poziomie piekarnika. Na najniższy poziom wstawić płaskie naczynie żaroodporne z wodą (ok. 1 l) lub włączyć funkcję pary w piekarniku.

W razie konieczności pod koniec czasu pieczenia przykryć go arkuszem papieru do pieczenia, aby wierzch zbyt szybko się nie przypiekł. Po upieczeniu uchylić drzwiczki piekarnika i pozostawić sernik do całkowitego ostudzenia (min. 2 godz.), następnie odstawić do lodówki na min. 6 godz. (najlepiej na całą noc). Sernik wiedeński przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.