

Sernik królewski z bezą

Wpisany przez Admin

wtorek, 18 listopada 2014 19:36 - Poprawiony wtorek, 18 listopada 2014 21:12

Sernik królewski z bezą

Drogie Panie, polecam wypróbowany przeze mnie kilkakrotnie przepis na sernik "na bogato", więc raczej świąteczny, ale w obliczu nadchodzących Andrzejek czy Bożego Narodzenia.... dla mnie bomba. Jeśli ktoś zna inny, łatwiejszy... czekam:-)

Wszystkie składniki na sernik mają mieć temperaturę pokojową, należy więc wyjąć je z lodówki odpowiednio wcześniej.

Składniki miksujemy powoli (najlepiej mieszadłem) na małych obrotach miksera, do połączenia się składników (choc mnie- osobie niecierpliwej i tak wyszło ładnie)

Sernik po upieczeniu i ostudzeniu wstawiamy bez przykrycia i bez obręczy do lodówki na całą noc.

Spód:

- 70 g ciemnej czekolady

Sernik królewski z bezą

Wpisany przez Admin

wtorek, 18 listopada 2014 19:36 - Poprawiony wtorek, 18 listopada 2014 21:12

- 70 g miękkiego masła
- 4 łyżki cukru
- 1 jajko
- 40 g mąki
- 1/2 łyżeczki sody
- 4 łyżki mielonych orzechów lub migdałów

ale też może być spód półkruchy

Masa serowa:

- 500 g tłustego twarogu sernikowego zmielonego trzykrotnie (im bardziej gęsty, tym lepiej)
- 500 g sera mascarpone
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka cukru

Sernik królewski z bezą

Wpisany przez Admin

wtorek, 18 listopada 2014 19:36 - Poprawiony wtorek, 18 listopada 2014 21:12

- 3 łyżki cukru wanilinowego lub 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 5 jajek + 2 żółtka (białka wykorzystujemy do bezy)
- 1/3 szklanki śmietanki kremowej 30 lub 36%, najlepiej gęstej
- 1/4 szklanki smażonej w cukrze skórki pomarańczowej (lub kandyzowanej)
- 1/4 szklanki rodzynek (drobno posiekanych)

Wierzch:

- 1 słoiczek dżemu pomarańczowego (lub brzoskwiniowego jeśli przeszkadza nam goryczka dżemu pomarańczowego)
- beza: 2 białka jajek + 120 g cukru + 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- orzechy włoskie

Tortownica o średnicy 24 cm wysoka na 8 cm.

Przygotowanie:

Sernik królewski z bezą

Wpisany przez Admin

wtorek, 18 listopada 2014 19:36 - Poprawiony wtorek, 18 listopada 2014 21:12

Spód: Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Dno formy wyłożyć papierem do pieczenia, zapiąć obręcz wypuszczając papier na zewnątrz. Boki tortownicy posmarować masłem. Czekoladę połamać na kostki, włożyć do rondelka, dodać pokrojone masło oraz cukier i roztopić na małym ogniu mieszając. Odstawić z ognia, dodać jajko i energicznie wymieszać. Dodać przesianą mąkę i sodę, wymieszać. Na koniec dodać mielone orzechy i wszystko wymieszać. Masę wyłożyć na spód tortownicy i wyrównać powierzchnię. Wstawić do piekarnika i piec przez 8 - 9 minut. Wyjąć z piekarnika, nie wyłączać go.

Masa serowa: do misy miksera włożyć ser twarogowy razem z serem mascarpone, mąką, cukrem oraz cukrem wanilinowym. Miksować przez około 2 - 3 minuty na minimalnych obrotach, aż masa będzie gładka. Wbijać po jednym jajku miksując wolno i na małych obrotach przez około 15 - 30 sekund po każdym dodanym jajku, następnie dodawać żółtka i śmietankę i również zmiksować. Masę wylać na spód a na wierzch delikatnie posypać drobno posiekаныmi rodzynekami i drobną skórką pomarańczową (nie mieszać, bo masa serowa jest rzadka i bakalie uciekną na dno). Wstawić do piekarnika na grzanego do 180 stopni C. Piec przez 15 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 120 stopni i piec przez 60 minut (nie wyłączać piekarnika). Na około 15 minut przed końcem pieczenia zacząć przygotowywać bezę.

Beza: Białka ubić na bardzo sztywną pianę, stopniowo dodawać cukier cały czas długo miksując po każdej porcji cukru. Po dodaniu cukru miksować jeszcze przez około 5 minut aż piana będzie gęsta i błyszcząca. Nie ma możliwości przebicia piany z białek, więc warto to robić długo. Nie można też zmniejszać ilości cukru, bo beza może się nie udać. Na minutę przed końcem ubijania dodać mąkę ziemniaczaną. Wyjąć sernik z piekarnika i rozprowadzić na jego powierzchni dżem pomarańczowy. Wyłożyć pianę z białek oraz posypać orzechami włoskimi. Wstawić do piekarnika i piec przez 30 minut. Po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 100 stopni i suszyć jeszcze bezę przez 30 minut.

Sernik wyjąć z piekarnika i dokładnie ostudzić. Obkroić nożem przy samym brzegu tortownicy, zdjąć obręcz i wstawić do lodówki na całą noc lub minimum 8 godzin. Sernik trzymać w lodówce bez obręczy i bez przykrycia. Kroić ostrym nożem zanurzonym na chwilę we wrzątku.

SMACZNEGO!

Sernik królewski z bezą

Wpisany przez Admin

wtorek, 18 listopada 2014 19:36 - Poprawiony wtorek, 18 listopada 2014 21:12

Wanda
