

Torcik sernikowy

Składniki na kruchy spód:

- 150 g mąki (niepełna szklanka)
- 5 łyżek cukru pudru
- 100 g zimnego masła
- 2 żółtka

Masa serowa:

- 750 g twarogu 9% tłuszczu
- 250 g sera Śmietankowego (mascarpone)
- 1 szklanka cukru
- 6 jaj
- 5 płaskich łyżek mąki pszennej
- 6 płaskich łyżek mąki ziemniaczanej
- 2/3 szklanki mleka (160 ml)
- 50 g roztopionego masła
- cukier puder do posypania

Oprócz tego:

- 2 kartki z gazety typu Trybuna Ludu lub Wyborcza ;) (równie dobrze można upiec sernik w kąpielu wodnej)

Składniki ciasta posiekać, zagnieść i rozwałkować. Wyłożyć ciastem dno tortownicy o średnicy 26 lub 28 cm. Nakłuć powierzchnię ciasta widelcem i zapiekać przez 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Przygotować gazety: kartkę złożyć wzdłuż na pół i jeszcze raz na pół. To samo zrobić z drugą kartką. Przygotowane opaski włożyć do miski napełnionej zimną wodą. Położyć na nich coś ciężkiego, by nie wypływały.

Rozdzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywno, dodając pod koniec ubijania pół szklanki cukru. Żółtka ubić z resztą cukru, dodać ser, twaróg, mleko, roztopione masło i mąkę pszenną zmieszaną z ziemniaczaną. Wszystko dokładnie wymieszać. Do masy serowej dodawać porcjami ubitą pianę, delikatnie mieszając.

Otrzymaną masę wylać na podpieczony spód. Piekarnik nagrzać do 250 stopni. Boki tortownicy obłożyć przygotowanymi mokrymi opaskami z gazety (od strony zewnętrznej, gazety nie dotykają sernika). Wstawić do piekarnika na 10 minut, po czym wyjąć. Nie bać się, nie opadnie! Piekarnik wystudzić do 160 stopni. Opaski zdjąć i jeszcze raz namoczyć w wodzie. Ponownie owinąć formę i wstawić do piekarnika na 1 godzinę.

Do ciasta można dodać aromat i 2 białka, które zostały z pieczenia kruchego spodu. Sernik pięknie wyrasta, nieznacznie tylko opada.

Zamiast twarogu 9% tłuszczu użyłam quarka 0,3% tłuszczu, ale by wyrównać poziom tłuszczów dodałam śmietankę double cream zamiast mleka :), mimo to sernik się udał.

Boki tortownicy od wewnątrz wysmarowałam tłuszczem, ja zupełnie niepotrzebnie posypałam jeszcze kaszą manną :)

Smacznego :)

