

Prawdziwy Sernik Wiedeński



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 60 min

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- ser - 1 kg
- cukier - 2 szkl.
- jajko - 8 szt.
- masło - kostka
- budyń - 1 szt.
- olejek
- cytryna - 1 szt.
- bakalie
- rodzynki - 10 dag
- płatki - 3dag.
- skórki pomarańczy - 5 dag
- sól - szczypta

Opis przygotowania:

Najpierw przygotować bakalie. Opłukać rodzynki, odsączyć i razem z płatkami migdałowymi wsypać do miseczki. Zmilić ser (trzykrotnie). W rondelku na małym ogniu stopić masło pokrojone na małe kawałki, uważając, aby się nie przypaliło, odstawić do ostygnięcia. Tortownicę posmarować masłem, obsypać bułką tartą, odstawić na bok. Rozbić jajka oddzielając żółtka od białek, białka wstawić do lodówki. Do żółtek dodać cukier, szczyptę soli, olejek waniliowy lub cukier waniliowy, sok z połowy cytryny i utrzeć wszystkie te składniki na puszysty kogel-mogel. Do kogla-mogla dodać porcjami zmielony trzykrotnie ser i budyń waniliowy, wciąż ucierając. Gdy masa serowa będzie puszysta i gładka dodać zimne masło i ucierać do chwili gdy całkowicie wchłonie tłuszcz. Dodać bakalie i starannie wymieszać je łyżką z masą serową. Rozgrzewamy piekarnik do temp. 180°C.

Wyjąć białka z lodówki i ubić je na sztywną pianę i delikatnie wymieszać pianę białkową z masą serową, używając do tego łyżki. Przełożyć gotową masę serową do tortownicy, wygładzić wierzch i wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika na środkowy poziom. Piec przez 60-70 minut. Po upływie 40 minut zerknąć przez szybkę czy aby sernik z wierzchu za bardzo nie zbrazował. Jeżeli tak to otworzyć na moment piekarnik i przykryć ciasto płatem folii aluminiowej. Po upływie kolejnych 10-20 minut wyłączyć dopływ ciepłego powietrza i uchylić lekko drzwiczki, aby zahartować sernik. Po 10 minutach wyjąć ciasto z piekarnika i odstawić na biał w kuchni aby ostygł w temperaturze pokojowej.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!