

EGGSPERCI



IDEALNY SERNIK WANILIOWY



120 MINUT



10 PORCJI

SKŁADNIKI



Masa:

- 400 g serka śmietankowego do sernika
- 500 g świeżej ricotty
- 4 duże jaja Kotlina Natury
- 1 szklanka brązowego cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 i ½ łyżki skrobii ziemniaczanej
- 2 łyżki soku z cytryny
- ¼ szklanki zimnej wody
- szczypta soli
- do podania: borówki, śmietana, cukier puder

Spód:

- ½ szklanki mąki migdałowej
- ¾ szklanki mąki orkiszowej
- ⅓ szklanki cukru brązowego
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 80 g solonego masła, posiekanego

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzać piekarnik do 170 °C.
2. Wszystkie składniki na spód ciasta umieścić w jednej misce i zagnieść delikatnie ręką, aż do momentu, kiedy masa połączy się ze sobą.
3. Tortownicę o średnicy 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia, a na jej spód wyłożyć po kawałku masę na ciasto, dociskając ją starannie do dna.
4. Tak wyłożone ciasto na tortownicy piec przez 20 minut, aż nabierze ciemnożółtego koloru. Po tym czasie wyciągnąć ciasto z piekarnika i ostudzić.
5. Temperaturę w piekarniku zmniejszyć do 150 °C.
6. W małej miseczce wymieszać skrobię, sok z cytryny i ¼ szklanki wody i odstawić na bok.
7. W jednej misce umieścić serek śmietankowy, ricottę, jaja Kotlina Natury, cukier waniliowy i szczyptę soli i mieszać delikatnie aż do uzyskania gładkiej, jednolitej masy.
8. Do masy dodać wymieszaną skrobię z sokiem z cytryny i wodą i wymieszać do uzyskania jednolitej masy.
9. Masę przelać delikatnie na upieczony i wystudzony spód, a następnie piec przez 1 godzinę w temperaturze 150 °C.
10. Po 1 godzinie wyłączyć piekarnik i zostawić ciasto w stygnącym piekarniku na jeszcze jedną godzinę.
11. Po tym czasie schłodzić ciasto w lodówce przez kilka godzin lub zostawić na noc.
12. Podawać ze świeżą śmietaną, jagodami i cukrem pudrem.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU,
ŚCIEŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL