Upiecz idealny sernik

Sernik to ciasto, które smakuje każdemu. My podpowiemy jak zrobić taki najlepszy.

Pieczenie

Kratkę, na której zamierzamy ustawić formę z ciastem, należy umieścić w połowie wysokości piekarnika. Rozgrzać piekarnik 10–15 minut przed włożeniem ciasta. Forma powinna być dobrze natłuszczona, aby sernik nie popękał podczas stygnięcia, kiedy ciasto będzie odchodziło od brzegów tortownicy. Składniki ciasta należy starannie odmierzyć. Ser przed zmiksowaniem powinien odstać około 30 minut w temperaturze pokojowej, aby zmiękł. Dzięki temu po połączeniu wszystkich składników łatwiej będzie uniknąć grudek w masie serowej. Przed dodaniem jajek należy się upewnić, czy masa jest całkowicie gładka. Dodać wszystkie jajka na raz i krótko ucierać mikserem na niskich obrotach. Nie powinno się długo ucierać ciasta, aby nie dostało się do niego zbyt dużo powietrza. Sernik mógłby się wówczas wybrzuszyć podczas pieczenia, a potem opaść i popękać podczas stygnięcia.
Drzwi piekarnika powinno się otwierać jak najrzadziej, zwłaszcza podczas pierwszych 30 minut pieczenia, ponieważ pod wpływem chłodniejszego powietrza sernik mógłby popękać. Tortownica nie może być wypaczona. Jeżeli jest nieszczelna, należy dokładnie owinąć ją grubą folią aluminiową, aby zapobiec wyciekaniu ciasta. Po upływie podanego w przepisie minimalnego czasu pieczenia należy sprawdzić, czy ciasto jest gotowe. Sernik jest upieczony, kiedy brzegi są lekko wybrzuszone, a środek ciasta (o średnicy mniej więcej 2,5 cm) delikatnie się trzęsie, gdy stuka się łyżką w brzeg tortownicy. Gdy ciasto będzie stygło, środek dopiecze się pod wpływem zachowanego ciepła. Sernik pieczony w kąpieli wodnej powinien być ścięty z wierzchu i mieć matową skórkę. Gorącego ciasta nie należy nacinać nożem, aby sprawdzić, czy jest

gotowe, ponieważ może popękać.
Sernik po upieczeniu należy ostrożnie wyjąć z piekarnika i ostudzić w pomieszczeniu, w którym nie ma przeciągów, a następnie wstawić bez przykrycia do lodówki co najmniej na 3 godziny. Gdy będzie zimny, tortownicę przykryć folią aluminiową lub plastikową i ponownie wstawić do lodówki na 6 godzin, a najlepiej na całą noc. Ciasto będzie wtedy bardziej zwarte. Łatwiej też będzie je pokroić.

Podawanie

Gdy sernik jest gotowy do podania, otworzyć tortownicę i ostrożnie unieść obręcz. Pokroić ciasto. Pozostawić je na 15–30 minut w temperaturze pokojowej.

Przechowywanie

Przechowywać sernik w lodówce nie dłużej niż 3 dni. Ciasto można zamrozić: ułożyć całe lub w kawałkach w formie do pieczenia i wstawić do zamrażalnika. Gdy stwardnieje, zawinąć w grubą folię spożywczą lub aluminiową i włożyć do torebki foliowej. Przechowywać w zamrażalniku nie dłużej niż 2 miesiące. Rozmrażać w lodówce.

Fot. Shutterstock