Sernik jagodowy

W odróżnieniu od większości serników, ten jest stosunkowo mało tłusty, ponieważ ciasto przyrządzamy z twarożku wiejskiego i twarogu, a nie z tłustego sera. Masę serową kładziemy na warstwie chrupkich herbatników i płatków owsianych.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

120 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

115 g herbatników razowych
2 łyżki dużych płatków owsianych
55 g roztopionego masła
200 g twarożku wiejskiego
200 g twarogu
4 łyżki serka śmietankowego
1 całe jajko
2 jajka, żółtka oddzielone od białek
4 łyżeczki mąki kukurydzianej
sok i skórka drobno otarta z 1 cytryny
115 g cukru pudru, przesianego
140 g czarnych jagód

Do dekoracji
55 g czarnych jagód
listki świeżej mięty
1 łyżka cukru pudru, przesianego

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C. Wyłożyć papierem do pieczenia dno tortownicy ze zdejmowanym dnem o średnicy 21 cm.

2) Rozkruszyć herbatniki w malakserze lub włożyć je do grubej torebki foliowej i rozdrobnić wałkiem do ciasta.

3) Wymieszać pokruszone herbatniki z płatkami owsianymi i roztopionym masłem. Przełożyć do tortownicy, wyrównać i przycisnąć do dna. Odstawić.

4) Zmiksować twarożek wiejski w malakserze, żeby powstała gładka masa. Dodać twaróg, serek śmietankowy, całe jajko, 2 żółtka, mąkę kukurydzianą oraz skórkę z cytryny. Miksować jeszcze chwilę. Przełożyć do miski.

5) Ubić niezbyt sztywną pianę z 2 białek. Ubijać ją dalej, stopniowo wsypując cukier puder, aż piana będzie sztywna i lśniąca. Dodać połowę do masy serowej i delikatnie wymieszać. Dodać czarne jagody, delikatnie połączyć, a następnie dodać resztę piany i wymieszać.

6) Wylać ciasto na podstawę z herbatników i piec 30 minut. Przykryć luźno folią aluminiową i zmniejszyć temperaturę do 160°C. Piec jeszcze godzinę, aż ciasto lekko zastygnie na środku. Wyłączyć piekarnik i zostawić w nim sernik na 30 minut przy lekko uchylonych
drzwiczkach – dzięki temu wierzch nie popęka.

7) Przełożyć sernik na metalową kratkę, by całkowicie ostygł, a następnie wstawić go do lodówki. Przed podaniem odkroić ostrym nożem od boków tortownicy i wyjąć. Można udekorować

resztą jagód oraz kilkoma listkami świeżej mięty, a na koniec lekko oprószyć cukrem pudrem.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 325 kcal, 11 g białka, 17 g tłuszczów (w tym 9 g NKT), 35 g węglowodanów (w tym 22 g cukrów), 1 g błonnika

Źródło zdjęcia: Shutterstock