sernik wiedeński w czekoladzie

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

pyszny sernik i latwy przepis

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- ser biały - 1 kg
- jaja - 6 szt.
- masło - 10 dag
- cukier - 1 szkl.
- maka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- rodznki namoczone w rumie - 15 dag
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.
- polewa czekoladowa - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1.

Ser przepuść 3 razy przez maszynkę do mięsa i utrzyj mikserem z miękkim masłem. W oddzielnej misce utrzyj żółtka z cukrem (odłóż łyżkę cukru) na jasnokremową masę. Dodaj do masy serowej razem z mąką ziemniaczaną (możesz zastąpić ją jednym niewielkim ziemniakiem ugotowanym w mundurku, obranym i zmielonym), proszkiem do pieczenia, cukrem waniliowym oraz osączonymi rodzynkami. Kto lubi, może część rodzynek zastąpić innymi bakaliami, na przykład kandyzowaną skórką pomarańczową albo orzechami. Nie dodawaj jednak zbyt dużo bakalii, bo sernik nie będzie puszysty. Ubij białka, wsypując pod koniec ubijania odłożony cukier. Delikatnie połącz sztywną pianę z masą serową. Tortownicę posmaruj masłem i wysyp mąką, napełnij masą serową i piecz ok. 40 minut w temperaturze 180°C. Sprawdź, czy sernik nie przypala się na wierzchu. Jeśli jest zbyt brązowy, przykryj go kawałkiem folii aluminiowej. Piecz jeszcze 10-20 minut, a potem wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i pozostaw sernik w środku jeszcze na 10 minut. Potem wyjmij i ostudź w formie, a przed wyjęciem z tortownicy okrój ciasto nożem. Zimny sernik możesz oblać polewą czekoladową.