

Sernik kajmakowy, czyli dulce de leche czizkejk



Autor: **annapiedziak**
Przepisów: **245** Ocena: **2177**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- spód:
- 200g herbatników petit beurre
- 60g masła
-
- masa serowa:
- 1 kg sera półtłustego lub tłustego (ja dodałam ser tłusty)
- 380g masy kajmakowej
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 1 opakowanie (16g) cukru wanilinowego
- 3 płaskie łyżki mąki pszennej
- 6 jajek
- 200g śmietanki kremówki 36%
-
- (opcjonalnie) polewa:
- ok. 1/4 puszki masy kajmakowej (ja wykorzystuję to, co zostaje w puszcze, po dodaniu 380g kajmaku do masy serowej)

Sposób przygotowania:

- 1 Uwaga! Wszystkie składniki na sernik powinny mieć temperaturę pokojową, w związku z czym wyciągamy je co najmniej 2 godziny przed planowanym pieczeniem z lodówki.

TWARÓG

Twaróg mielimy w maszynce trzykrotnie.

- 2 TORTOWNICA

Przygotowujemy tortownicę z odpinaną obręczą o średnicy 24cm. Masłem smarujemy dno i boki, dno wykładamy papierem do pieczenia, wypuszczając papier na zewnątrz. Zapinamy obręcz, nadmiar papieru obcinamy.

- 3 SPÓD

Masło roztapiamy na małym ogniu i zostawiamy do lekkiego przestygnięcia. W tym czasie rozdrabniamy herbatniki na piasek. Można zrobić to na dwa sposoby: wrzucić ciastka do miski i rozdrobnić blenderem, lub wrzucić do grubego woreczka i utłuc wałkiem (przy okazji można

upuścić trochę emocji). Do pokruszonych ciastek dodajemy stopione masło i mieszamy wszystko razem, aby powstał mokry piasek. Masę ciasteczkową wsypujemy na dno tortownicy, wyrównujemy, dociskamy dłonią, aby powstał zwarty spód i wkładamy do lodówki na czas przygotowywania masy serowej.

4 MASA SEROWA

W tym momencie ustawiamy piekarnik na 175 stopni (grzałka góra-dół).

Do wieeelkiej michy wrzucić zmielony wcześniej ser. Dodać masę kajmakową i zmiksować mikserem na wolnych obrotach tylko do połączenia się składników. Dodać cukier puder, cukier wanilinowy i mąkę, ponownie zmiksować. Następnie dodawać po jednym jajku i miksować do połączenia się składników, cały czas na małych obrotach. (W przypadku sernika "nadgorliwość gorsza od faszyzmu" - im dłużej i bardziej zaciekle miksujemy, tym bardziej napowietrzamy sernik, który z związku z tym będzie rósł w piekarniku, jak szalony, a następnie opadnie i popęka. Podkreślam zatem - wszystkie składniki miksujemy na wolnych obrotach, tylko do połączenia). Na koniec dodajemy śmietankę i delikatnie mieszamy już nie mikserem, a łyżką. Masa serowa jest już gotowa.

5 PIECZENIE

Tortownicę z przygotowanym wcześniej spodem ciasteczkowym wyjmujemy z lodówki. Masę serową przelewamy na spód i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika. Pieczemy przez 15 minut w temperaturze 175 stopni, a następnie zmniejszamy temperaturę do 125 stopni i pieczemy przez kolejne 105 minut. Tak, wiem... to strasznie długo, ale nie maltretujemy sernika w trakcie, nie zaglądamy, nie otwieramy drzwiczek, nie dziubimy itp. Ustawiamy przypominajkę i zajmujemy się sobą.

6 STUDZENIE

Po upieczeniu wyłączamy grzałkę i zostawiamy sernik jeszcze na 10 minut w zamkniętym piekarniku. Po tym czasie stopniowo uchylamy drzwiczki i studzimy sernik w takiej jamie przez ok 1 - 1,5 godziny. Następnie wyjmujemy i całkowicie studzimy w temperaturze pokojowej. Warto pomęczyć się z tymi procesami studzenia - dzięki temu sernik będzie prosty jak stół! Gdy sernik będzie już chłodny, obkroić nożem przy brzegu tortownicy, zdjęć obręcz, wyjąć z niej resztki przyklejonego ciasta i wstawić sernik do lodówki na co najmniej kilka godzin, a najlepiej na całą noc.

7 WYKOŃCZENIE I POLEWA

Następnego dnia sernik dumnie wyjąć z lodówki, usunąć dno tortownicy i papier (wbrew pozorom odchodzi pięknie) i przełożyć na paterę. Sposobów na dekorację jest nieskończenie wiele... Można posypać sernik cukrem pudrem, zrobić polewę czekoladową lub tuż przed podaniem udekorować kleksem bitej śmietany. Ja swojego czizkejka posmarowałam pozostałym po przygotowaniu masy serowej kajmakiem. Sernik wygląda pięknie, a kajmak wcale nie zasłodził całości.

Pamiętajmy, że sernik wyjmujemy z lodówki na godzinę przed podaniem i kroimy ostrym nożem, maczanym we wrzątku i wycieranym do sucha ściereczką. Dzięki temu sernik zachowa piękny, robiący wrażenie profil.

Twoje notatki do przepisu: