

Sernik Łzy Migdałowca - HIT Wielkanocy



Autor: **DziablicaWKuchni**
Przepisów: **171** Ocena: **3504**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Ciasto kruche:
- 12 dag masła
- 12 dag cukru
- 2 łyżki śmietany
- 24 dag mąki
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 czubata łyżka kakao
- Masa sernikowa:
- 1 kg sera białego (mielonego)**
- 15 dag cukru
- 3 duże jajka
- 15 dag jogurtu greckiego
- 30 dag pełnotłustego mleka (lub śmietanki)
- 2 opakowania budyniu śmietankowego
- Migdałowe "łezki": ***
- 200 ml śmietanki
- 1 czerstwa kajzerka
- 2 łyżki cukru
- 10 dag mielonych migdałów
- Kilka łyżek mąki + odrobina do formowania
- Kakao i rozbełtane białko do obtaczania
- Dodatkowo:
- Kakao
- Płatki migdałowe

Sposób przygotowania:

- 1 Zimne masło siekamy na kawałki, dodajemy cukier, śmietanę, przesianą mąkę wymieszaną z sodą i kakao. Wszystko zagniatamy*. Ciasto odstawiamy na pół godziny w chłodne miejsce takie jak lodówka. Dużą tortownicę smarujemy masłem i oprószamy bułką tartą. Ciasto wałkujemy i wykładamy nim foremkę. Przygotowujemy masę serową.
- 2 Wszystkie składniki umieszczamy w misce, miksujemy do ich całkowitego połączenia. Nie za

długo, aby zbędnie nie napowietrzać masy (sernik wyrośnie i wyraźnie opadnie).



- 3 Kajzerkę ścieramy na tarce. Śmietankę zagotowujemy i dodajemy bułkę oraz migdały, gotujemy jeszcze 2-3 minuty na niewielkim ogniu. Całość słodzimy i odstawiamy do przestudzenia (wtedy masa jeszcze nieco zgęstnieje).**** Do wystudzonej masy dodajemy mąki i wyrabiamy. Formujemy kluseczki rękami oprószonymi mąką. Gotowe kuleczki układamy na tacce lub talerzyku i mrozimy przez kilka godzin. Przed włożeniem ich do masy serowej maczamy je w rozbełtanym białku a następnie w kakao. Układamy na wierzchu sernika i lekko wpychamy palcem do środka. Tak przygotowany sernik wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni na 1,5 godziny, sernik najlepiej piec na dolnej półce.
- 4 Wystudzony sernik przed podaniem oprószamy kakao i posypujemy płatkami migdałowymi, które możemy uprzyżyć na patelni. Świetnie sprawdzi się też w towarzystwie polewy czekoladowej!

*Możemy to też zrobić mikserem. Ciasto kruche nie powinno mieć zbyt długo kontaktu z ciepłymi dłońmi.

**Jeżeli mamy taką możliwość, warto kupić zwykły ser w kostkach i samemu go zmielić 2-3 krotnie.

*** Łezki spokojnie możemy przygotować dzień wcześniej. Można też zrobić podwójną lub potrójną ilość i trzymać przez kilka tygodni w zamrażarce wykorzystując je na bieżąco.

****Jeżeli masa będzie niejednolita, możemy ją zawsze zmiksować, najlepiej gdy jest jeszcze ciepła.

Sernik będzie wyglądał jeszcze bardziej efektownie, gdy do masy sernikowej dodamy kawałki posiekanej, gorzkiej czekolady lub drażetki.

Ciasto nie jest zbyt słodkie, dlatego fanom słodkości proponuję zwiększyć ilość cukru w masie serowej maksymalnie do 25 dag.

Twoje notatki do przepisu: