

Sernikowa tarta z gruszkami na kakaowym spodzie



Autor: **Chillnezka**
Przepisów: **136** Ocena: **2804**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- - na tartę
- 160 g mąki pszennej tortowej
- 30 g gorzkiego kakao
- 60 g cukru pudru
- 2 łyżki mleka
- 1 żółtko jaja kurzego (L)
- 100 g zimnego masła
- szczypta soli
- - na masę serową
- 500 g sera twarogowego do serników (naturalny lub waniliowy)
- 3 jaja (L)
- 5 łyżek śmietanki 30%
- 100 g cukru pudru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- sok z ćwiartki cytryny lub limonki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 puszka gruszek w syropie

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od ciasta: przesiać mąkę i cukier puder do miski, dodać kakao, szczyptę soli i wymieszać. Zimne masło pokroić w kostkę, dodać do miski. Można siekać nożem lub wyrabiać szybko ręką tak, by masło się zbyt nie ogrzało. Dodać żółtko i 2 łyżki mleka, zagnieść szybko jednolite ciasto, uformować kulę i wsadzić zawinięte w folię do lodówki na 30 minut.



- ② Po tym czasie rozwałkować je na macie silikonowej lub stolnicy (jeśli będzie się kleić do wałka, lekko podsypać mąką) i wyłożyć formę do pieczenia tart (spód i brzeg). Nakłuć widelcem, obciążyć papierem do pieczenia i suchą fasolą lub grochem i wstawić na 10 minut do nagrzanego do 190 stopni Celsjusza piekarnika. Usunąć po tym czasie papier i piec jeszcze 15 minut.

Wyciągnąć z piekarnika i przygotować masę serową: utrzeć jaja z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym, dodać ser, śmietankę, sok z cytryny, mąkę ziemniaczaną i utrzeć na gładką masę.



- ③ Wylać ją na podpieczony spód. Gruszki osączyć z syropu na sicie, ułożyć równomiernie w masie serowej.

Piec w temperaturze 170 stopni przez 30 - 40 minut. Wyciągnąć, kiedy masa serowa będzie rumiano złota. Może troszkę popękać, ale to normalne i nie ma wpływu na smak.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu:

