



PEWNI DOBREGO przepisu!



Przepis na sernik z chałwą

Czas przygotowania: **30 minut** | Całkowity czas przygotowania: **1 godzina 30 minut**

Składniki:

Masa serowa:

Tłusty biały ser - 1kg
Jaja - 8 szt.
Cukier - 250g
Rozpuszczone masło - 30g
Mąka ziemniaczana - 30g
Ziarenka z laski wanilii
Limonka - 1 szt.
Chałwa - 300g

Spód:

Herbatniki - 150g
Miękkie masło - 60g



Akcesoria:

piekarnik, malakser, robot kuchenny, szpatułka, tortownica, tarka, miska

1. Przygotowujemy żółtka

Ubijamy żółtka wraz z cukrem na jasną puszystą masę, a następnie przekładamy ją do osobnej miski.



2. Przygotowujemy masę serową

Do miski z masą z żółtek oraz cukru dodajemy kolejno: ser twarogowy (zmielony conajmniej 3-krotnie), rozpuszczone masło, odrobinę skórki z cytryny i ziarna z laski wanilii. Mieszymy do połączenia się składników, po czym dosypujemy mąkę ziemniaczaną oraz pokruszoną chałwę.



3. Przygotowujemy spód do ciasta

Do malaksera wrzucamy herbatniki i miksujemy do momentu uzyskania sypkiej formy. Następnie dodajemy masło i ponownie miksujemy. Przygotowany spód wysypujemy do tortownicy i ugniatamy. Tortownicę chowamy do lodówki na około 15 minut w celu stężenia masy.



4. Ubijamy białka

Podczas kiedy spód do ciasta chłodzi się w lodówce ubijamy białka na sztywną masę. Następnie dodajemy białka do wcześniej przygotowanej masy serowej.



5. Pieczemy ciasto

Masę serową wylewamy na wcześniej przygotowany spód. Następnie wkładamy ciasto do piekarnika i pieczemy przez godzinę w 170°C. Po upieczeniu uchylamy piekarnik i czekamy do pełnego wystudzenia się ciasta.



6. Dekorujemy sernik

Upieczony sernik możemy udekorować wedle uznania - cukier puder, skórka z pomarańczy, lukier a nawet jadalne kwiaty.



Patent #zerowaste

Do pozostałego twarogu możemy dodać odrobinę miodu i cytryny lub żółtka i cytryny. Przygotowana masa świetnie spisze się jako nawilżająca maseczka na twarz.

