Doskonały sernik bakaliowy

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

16 porcji

Składniki:

- ser trzykrotnie mielony w wiaderku - 1 kg
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka
- cukier - 200 g
- masło - 125 g
- jajka - 5 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- rodzynki - 100 g
- skórka kandyzowana pomarańczowa - 1/2 opakowanie
- masa bezowa; białka - 3 szt.
- cukier puder - 150 g
- wiórki kokosowe - 50 g
- polewa czekoladowa; margaryna - 1/2 kostka
- cukier - 1/2 szklanka
- kakao - 3 łyżka
- żelatyna - 1 łyżeczka
- woda do namoczenia żelatyny - 30 ml
- dekoracja; posypka kolorowa - 1/2 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka utrzeć z cukrem i masłem do białości.
Do masy jajecznej dodać ser i wymieszać.
Następnie połączyć z ubitą na sztywno pianą z białek.
Dodać mąkę ziemniaczaną, bakalie i wymieszać do połączenia składników.
Masę serową przełożyć do większej tortownicy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą.
Wstawić do umiarkowanie nagrzanego piekarnika i piec około 50 minut.

Masa białkowa;
Białka ubić z cukrem pudrem na sztywno.
Do sztywnej masy dodać wiórki kokosowe.
Całość dokładnie wymieszać.
Sernik po upieczeniu wyjąć i na upieczony wyłożyć masę bezową rozsmarować na całej powierzchni i ponownie wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i piec ok. 20 minut.

Ciasto po upieczeniu wyjąć i ostudzić.
Polać polewą czekoladową;

Polewa;
margarynę rozpuścić z cukrem dodać kakao i gotować do całkowitego rozpuszczenia, zdjąć z ognia , dodać namoczoną w wodzie napęczniałą żelatynę dokładnie wymieszać do całkowitego rozpuszczenia żelatyny.