Sernik gotowany na miodowych plackach (bezglutenowy)

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

ciasto: -
mąka bezglutenowa mieszanka uniwersalna lub chlebowa - 500 g
cukier - 2/3 szklanka
masło - 200 g
jaja eko - 2 szt.
miód - 2 łyżka
śmietana 12% kwaśna - 2 łyżka
soda - 1 łyżeczka
ser: -
twaróg półtłusty - 1 kg
masło - 200 g
cukier puder - 1/2 szklanka
cukier z prawdziwą wanilią - 2 łyżka
mleko (125 ml) - 1/2 szklanka
budyń śmietankowy bezglutenowy - 100 g
jaja eko - 4 szt.
masa kajmakowa: -
kajmak - 500 g
kakao naturalne ciemne - 2 łyżka
mleko - 3 łyżka
do dekoracji: słupki migdałowe i płatki róży -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Placki: Z podanych składników zagnieść ciasto. Najszybciej za pomocą robota z końcówką hak. Podzielić na 4 części, każdą zawinąć w folię i schować do lodówki na 1-2 godziny.
Ciasto po schłodzeniu rozwałkować na papierze do pieczenia przez folię (nie będzie się kleić), włożyć do tortownicy o średnicy 24 cm, ponakłuwać widelcem i wstawić do piekarnika nagranego do 170 stopni . Piec około 15 minut do zrumienienia się ciasta. Tak samo upiec kolejne 3 pozostałe porcje ciasta. Odstawić do ostygnięcia.

KROK 2: Masa kajmakowa: W rondelku (najlepiej na parze lub w kąpieli wodnej) podgrzać kajmak z mlekiem i kakao, wymieszać i odstawić.

KROK 3: Ser: Twaróg zmielić, dodać jajka, cukier, masło, cukier waniliowy. Zmiksować na gładką masę w garnku z grubym dnem. Podgrzewać na bardzo małym ogniu przez 15 minut, ciągle mieszając, aby ser się nie przypalił (możemy też zrobić to w kąpieli wodnej). Pod koniec dodać budyń, wymieszać dokładnie i jeszcze chwilę gotować.

Składanie ciasta: Na pierwszy placek w tortownicy wyłożyć 1/2 masy kajmakowej.

KROK 4: Na masę kajmakową wylać 1/3 masy serowej.

KROK 5: Położyć 2 placek miodowy.

KROK 6: Na niego wylać kolejne 1/3 masy serowej.

KROK 7: Przykryć 3 plackiem miodowym.

KROK 8: Wylać pozostałą masę serową.

KROK 9: Przykryć ostatnim plackiem miodowym.

KROK 10: Na placku rozprowadzić resztę masy kajmakowej.

KROK 11: Udekorować według uznania np. płatkami migdałowymi i płatkami róży.

KROK 12: Ciasto schować do lodówki, najlepiej na całą noc.

KROK 13: Ciasto najlepiej smakuje po 2 -3 dniach.