




Sernik różany

 MagdalenaKK

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

Składniki:

Spód: -

kruche maślane ciasteczka - 240 g

stopione masło - 120 g

Masa serowa: -

mielony twaróg - 1 kg

miękkie masło - 120 g

cukier - 120 g

jaja - 4 szt.

mały słoiczek konfitury różanej - 1 szt.

woda różana - 4 łyżka

mąka ziemniaczana - 2 łyżka

Wierzch: -

konfitura różana - 2 łyżka

tabliczka białej czekolady - 1 szt.

śmietana 30% - - kilka kropel

płatki migdałów - 3-4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciastka pokruszyć lub zmielić na pył. Dodać stopione masło i wymieszać – konsystencja powinna przypominać mokry piasek. Dno tortownicy o średnicy ok. 23cm wyłożyć papierem do pieczenia. Wsypać ciastka i mocno ugnieść dłonią, tworząc spód. Wstawić do lodówki na czas przygotowywania masy serowej. Piekarnik nagrzać do 180°C.

KROK 2: Miękkie masło utrzeć z cukrem i płatkami róży na puszystą masę. Dodawać po jednym żółtku, dokładnie miksując. Następnie dodać zmielony twaróg. Wlać wodę różaną, dodać mąkę ziemniaczaną i jeszcze raz krótko zmiksować. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wmieszać do ciasta za pomocą łyżki. Masę wlać do tortownicy. Wstawić do piekarnika. Po 10 minutach zmniejszyć temperaturę do 150°C i piec jeszcze 60 minut.

KROK 3: Studzić przy uchylonych drzwiczkach piekarnika. Gdy sernik całkowicie ostygnie, włożyć go do lodówki na kilka godzin lub na całą noc.

KROK 4: Przygotować polewę. Konfiturę różaną pogrzać, żeby stała się bardziej płynna. Zrobić kleksy na serniku, nakładając ją łyżeczką. Czekoladę rozpuścić w odrobinie śmietany. Lekko przestudzić, a następnie poleć sernik. Płatki migdałowe lekko podprażyć na suchej patelni i posypać nimi sernik. Dodatkowo można udekorować różowymi perełkami.