Sernik z żurawiną i borówką na sezamowym spodzie (bezglutenowy)

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

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

Warto wiedzieć:

100 min

1 porcja

Składniki:

spód: -
mąka sezamowa - 40 g
mąka jaglana - 50 g
skrobia z tapioki - 40 g
kakao ciemne - 3 łyżka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
żółtko - 1 szt.
masło - 70 g
masa serowa: -
twaróg tłusty - 500 g
twaróg półtłusty - 250 g
mascarpone - 250 g
śmietanka 30 % - 100 ml
jaja - 5 szt.
białko - 1 szt.
cukier - 120-140 g
cukier z prawdziwą wanilią - 2 łyżka
mąka ziemniaczana - 3 łyżka
polewa: -
biała czekolada - 80 g
śmietanka 30 % - 40 ml
żurawina świeża lub mrożona - 100 g
borówki świeże lub mrożone - 100 g
płaskie naczynie żaroodporne na wodę -
płatki migdałowe do posypania - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tortownicę (Ø 26 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C.
Spód: mąki, cukier, kakao, proszek do pieczenia i żółtko wymieszać w malakserze lub ręcznie do powstania kruszonki. Przesypać do przygotowanej wcześniej tortownicy, równomiernie rozprowadzić, mocno dociskając dłońmi do dna. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec 20 minut. W tym czasie przygotować masę serową.

KROK 2: Do malaksera włożyć pokrojony twaróg , mascarpone, śmietankę, jaja, białko, cukier,

cukier z wanilią i mąkę ziemniaczaną, zmiksować na gładką masę. Masę serową przelać na podpieczony spód, na wierzchu równomiernie rozłożyć żurawinę i borówki. Obniżyć temperaturę w piekarniku do 160°C. Na najniższym poziomie piekarnika umieścić płaskie naczynie żaroodporne z wodą (około 1 l).

KROK 3: Sernik piec 70 min (160°C), na drugim poziomie piekarnika. W razie konieczności pod koniec czasu pieczenia przykryć go papierem do pieczenia, aby wierzch za bardzo się nie przypiekł. Po upieczeniu uchylić drzwiczki piekarnika i pozostawić sernik w piekarniku do całkowitego ostudzenia. Zimny sernik odstawić na kilka godzin do lodówki, najlepiej na całą noc.

KROK 4: Polewa z białej czekolady: czekoladę pokroić na małe kawałki, rozpuścić razem ze śmietanką w kąpieli wodnej. Polewą udekorować sernik, tworząc na cieście nieregularne wzory, posypać po wierzchu płatkami migdałowymi.

KROK 5: Odstawić do stężenia polewy. Kroić i podawać.