Śmietankowy sernik z granatem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Składniki ciasta -
mąka tortowa - 1,5 szklanka
mąka kukurydziana - 1/2 szklanka
żółtka - 2 szt.
masło - 20 dag
cukier puder - 1/2 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
śmietana gęsta - 2 łyżka
Masa serowa -
sera z wiaderka - 1 kg
serek mascarpone - 25 dag
śmietana kremówka - 350 ml
cukier drobny - 1 szklanka
budyń śmietnkowy - 2 opakowanie
jajka - 7 szt.
ekstrakt waniliowy - 1 łyżka
Dodatkowo -
galaretki malinowe - 2 szt.
granat - 1 szt.

Dodatkowe info:

Sernik ze śmietaną kremówką jest lekki i puszysty. Po wierzchu można zalać galaretką o dowolnym smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę pszenną wymieszać z mąką kukurydzianą i proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem. Dodać cukier puder, śmietanę i żółtka. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Masa serowa
Do miski wbić jajka, dodać cukier i zmiksować.

KROK 3: Dodać ekstrakt, serek mascarpone i ser z wiaderka, wsypać budyń i dokładnie zmiksować.

KROK 4: Zimną śmietanę ubić na sztywno, delikatnie mieszając połączyć z masą serową.

Schłodzone ciasto rozwałkować, włożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 34x21 cm i wyłożyć masę serową.

Foremkę z ciastem włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 40 minut. Następnie temperaturę zmniejszyć do 160 stopni i piec jeszcze 20 minut.

Upieczony sernik pozostawić w wyłączonym piekarniku przez pół godziny. Następnie ostudzić przy lekko uchylonych drzwiczkach.

KROK 5: Galaretki rozpuścić w 3 szklankach gorącej wody, ostudzić, wymieszać z pestkami granatu.

Upieczony, zimny sernik zalać tężejącą galaretką, włożyć do lodówki.