SERNIK JAJKO SADZONE – sernik na zimno z brzoskwiniami

Sernik jajko sadzone lub tzw. ciasto jajko sadzone, to sernik na zimno z brzoskwiniami, żelką brzoskwiniową i przeźroczystą galaretką. Sernik brzoskwiniowy zachwycił mojego synka Błażejka, który na jego widok zapytał mnie: Mamo! Dlaczego włożyłaś tam jajka?!? Wtedy wiedziałam, że sernik Jajko sadzone wyszedł mi idealnie :).

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z przelicznika foremek.

P.S. Żelkę z brzoskwiń najlepiej przygotować dzień przed zrobieniem sernika.

Ciasto:

- 30 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 50 g drobnego cukru
- 1/2 jajka, rozm. 'L'
- 1/3 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 35 ml mleka
- 75 g mąki pszennej
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia

1. W misce, przy pomocy miksera ucieramy masło z cukrem, aż otrzymamy puszystą masę, ok 5 minut. Nadal miksując dodajemy stopniowo jajko, ekstrakt waniliowy i mleko. Masa po dodaniu mleka zwarzy się, ale to normalne. Chwilę miksujemy, a następnie odkładamy mikser.
2. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. **Szpatułką lub rózgą kuchenną delikatnie mieszamy** całość, tylko do momentu połączenia się składników.
3. Ciasto przekładamy do **formy o śr 20 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia.
4. **Pieczemy ok 20 – 25 minut w 175°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka**. Wyciągamy ciasto i studzimy.

Żelka z brzoskwiń – forma o śr 18 cm:

- 300 g brzoskwiń z puszki
- 1 1/2 łyżeczki soku z cytryny
- 12 g żelatyny + 45 ml wrzątku

1. Z każdej połówki brzoskwini ścinamy wierzch, który wykorzystamy do dekoracji ciasta. Pozostałą część wykorzystujemy do żelki.
2. Żelatynę zalewamy wrzątkiem i chwilę studzimy – ma być lekko ciepła.
3. Brzoskwinie miksujemy blenderem, aż otrzymamy gładkie puree. Dodajemy sok z cytryny i mieszamy.

4. Do jeszcze ciepłej żelatyny dodajemy 1-2 łyżeczki puree z brzoskwiń i mieszamy dokładnie. Następnie dodajemy żelatynę do pozostałego puree z brzoskwiń i miksujemy blenderem.
5. **Formę o śr 18 cm wykładamy folią do żywności**. Wlewamy puree z brzoskwiń i wkładamy do lodówki na kilka godzin (najlepiej na całą noc), aby żelka stężała.

Masa serowa:

- 500 g sera twarogowego z wiaderka, w temperaturze pokojowej, lekko schłodzony też może być
- 110 g cukru pudru
- 3 łyżki soku z cytryny
- 3 1/2 łyżki syropu z brzoskwiń
- 15 g żelatyny + 85 ml wrzątku
- 200 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**

1. Żelatynę zalewany wrzątkiem i chwilę studzimy – ma być lekko ciepła.
2. Ser, cukier, sok z cytryny i syrop z brzoskwiń mieszamy mikserem, aż masa będzie jednolita.
3. W osobnej misce **ubijamy śmietankę na pół sztywno** (nie do końca – ma być ubita, ale nie całkiem sztywna) i dodajemy ją do masy serowej. **Mieszamy mikserem tylko do połączenia się składników**.
4. **Do jeszcze ciepłej żelatyny dodajemy 1-2 łyżki masy serowej** i dokładnie mieszamy, aby nie było grudek.
5. Masę serową miksujemy ponownie i dodajemy żelatynę. Mieszamy dokładnie i odstawiamy mikser. Gotową masę przekładany do formy na ciasto.

Dodatkowo:

- kawałki brzoskwiń – ścięte wierzchołki z połówek
- 1 opakowanie przeźroczystej galaretki + 350 ml wrzątku
- pestki dyni imitujące szczypiorek, mogą być pistacje.

Wykonanie.

1. Z każdej połówki brzoskwini ścinamy wierzch, który wykorzystujemy do dekoracji. Z pozostałych części brzoskwiń robimy żelkę.
2. Ścinamy wierzch ciasta i przekładamy je do formy. **Wykładamy 2/3 masy serowej**. Nakładamy stężałą żelkę brzoskwiniową i wykładamy resztę masy serowej. **Wkładamy sernik do lodówki na 2 godziny, aby masa stężała.**
3. Zagotowujemy wodę (350 ml). Zdejmujemy rondelek z palnika i wsypujemy galaretkę. Mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się galaretki i studzimy. Ostudzoną galaretkę wkładamy do lodówki, aby trochę stężała. **Galaretka powinna mieć konsystencję kisielu**. Wtedy szybko zastygnie na schłodzonej masie serowej i nie wypłynie z formy, jeśli będą w niej szczeliny.
4. Układamy na schłodzonym serniku brzoskwinie (ścięte wierzchołki).
5. Półpłynną galaretkę wykładamy na masę serową z brzoskwiniami. Ja najpierw nakładam kilka łyżek, aby galaretka szybko stężała na zimnej

masie serowej i przytrzymała owoce (można na chwilę włożyć do lodówki). Następnie wylewam resztę galaretki. W ten sposób owoce nie będą pływać i się przemieszczać.
6. Gotowy sernik Jajko sadzone wkładamy do lodówki na kilka godzin, najlepiej na całą noc. Po schłodzeniu, **za pomocą gorącego noża, odcinamy sernik od brzegów formy**.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na ciasto mieć temperaturę pokojową, oprócz śmietanki kremówki.
2. Sernik najlepiej kroi się gorącym nożem.
3. Użyłam jajka rozmiar ‘L’. Jedno jajko ma ok 55-60 g (bez skorupki).
4. Użyłam sera **twarogowego z wiaderka z Piątnicy**.
5. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.