SERNIK Z MLEKIEM W PROSZKU

Sernik z mlekiem w proszku to pyszny kremowy sernik z dodatkiem mleka w proszku. Robiąc ten sernik za pierwszym razem złamałam główną zasadę, która obowiązuje przy robieniu serników: wolne mieszanie składników. Mimo że sernik wyszedł pięknie, za drugim razem już nie ryzykowałam i zmniejszyłam obroty miksera po ubiciu żółtek z cukrem. Sprawdziłam też przy okazji, czy jest jakaś różnica gdy piecze się sernik z kąpielą wodną. W uwagach spisałam moje spostrzeżenia.
Sernik najlepiej smakuje po kilkugodzinnym odstaniu, gdy zastygnie. Ja przechowałam go w lodówce do następnego dnia.

P.S. Miałam okazję robić kilka razy sernik z mlekiem w proszku i za każdym razem testowałam inny sposób wykonania, który można spotkać w różnych przepisach. Za każdym razem sernik wychodził mi idealnie. Dlatego o wyborze techniki wykonania zdecydowało u mnie jak najmniejsze zużycie misek, które trzeba potem umyć

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

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Składniki na blachę o wym.: 23×33 cm:
(proporcje na okrągłą formę znajdziecie niżej, pod zdjęciem).

Spód: 20-25 herbatników (użyłam z Jutrzenki 'extra grube')

Masa serowa:

- 1 kg twarogu w wiaderku, w **temperaturze pokojowej**
- 6 żółtek (jajka rozm. L)
- 80 g budyniu bez cukru śmietankowego/waniliowego
- 1 łyżeczka cukru z wanilią
- **120 ml** (115 g) oleju rzepakowego***
- 160 g mleka w proszku
- 380 ml mleka
- 6 białek (ok 220 g)
- 230 g drobnego cukru

Uwaga!
Do sernika użyłam zmielonego twarogu z wiaderka i dałam 120 ml oleju. Jeśli użyjecie zwykłego twarogu do mielenia dajcie ok 180 ml oleju. Taki twaróg lepiej chłonie olej od twarogu z wiaderka.

1. Jeśli kupicie zwykły twaróg, przed użyciem trzeba go zmielić trzykrotnie w maszynce do mielenia mięsa.
2. Formę wykładamy papierem do pieczenia (samo dno). Następnie wykładamy herbatniki, jeden obok drugiego.

3. **W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka na sztywną pianę** (na najszybszych obrotach miksera). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier, łyżka po łyżce. **Miksujemy całość od początku ok 10-12 min,** aż masa będzie gęsta.
4. Jeśli posiadacie jeden mikser to najpierw ubijcie białka z cukrem, a potem, w miarę szybko, przygotujcie masę serową.
5. **Pod koniec ubijania białek lub po,** w dużej misce, do **zmielonego** twarogu dodajemy żółtka, cukier z wanilią, budyń i mieszamy mikserem na najwolniejszych obrotach, tylko do połączenia się składników. **Dodajemy olej** i krótko miksujemy.
6. Następnie na zmianę dodajemy mleko w proszku i zwykłe mleko. **Miksujemy całość tylko do połączenia się składników, aby nie napowietrzyć zbyt mocno masy serowej. Odkładamy mikser.**
7. Do masy serowej dodajemy ubite białka i **delikatnie mieszamy całość szpatułką lub rózgą kuchenną.**

8. **Gotową masę serową przekładamy delikatnie do formy, wyłożonej papierem do pieczenia i herbatnikami. Robimy to powoli, aby herbatniki nie przemieściły się. Wkładamy sernik z mlekiem w proszku do rozgrzanego piekarnika.**

9. **Pieczemy sernik ok 60-70 minut w 180ºC (bez termoobiegu), do suchego patyczka**. Studzimy sernik w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach. Następnie wyciągamy sernik z piekarnika.
10. **Sernik z mlekiem w proszku można upiec w kąpieli wodnej.** Wtedy, po zakończeniu pieczenia, odczekujemy ok 30 minut i dopiero wtedy usuwamy z piekarnika pojemnik/blaszkę z wodą.
11. **Pieczenia z kąpielą wodną:** formę z sernikiem umieszczamy w większej formie z gorącą wodą (wlewamy wrzątek), tak aby woda sięgała połowy wysokości formy z sernikiem. Formę z sernikiem owijamy folią aluminiową, aby zabezpieczyć ją przed wodą. Można też większą formę z wodą umieścić pod formą z sernikiem (pokazuję to na zdjęciach poniżej).
12. Ostudzony sernik z mlekiem w proszku dekorujemy polewą czekoladową lub frużeliną malinową i bitą śmietanką. Sernik przechowujemy w lodówce.

Polewa czekoladowa:

- 120 g masła (**min. 82% tłuszczu**)
- 83 g cukru pudru
- 20 g ciemnego kakao (Wedel)
- 2-4 łyżki mleka

1. W rondelku, na bardzo małym ogniu, topimy masło. Dodajemy cukier puder wymieszany z kakao. Mieszamy dokładnie, aż otrzymamy jednolity sos czekoladowy. Dodajemy mleko i mieszamy całość dokładnie (nie za długo). Wyłączamy palnik.
2. Gdy polewa trochę przestygnie wykładamy ją na ciasto.
3. Jeśli polewa się rozwarstwi podczas podgrzewania wystarczy dodać trochę mleka, podgrzać polewę i wymieszać.

Uwagi:

1. **Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową**, oprócz mrożonych malin.
2. **Użyłam sera twarogowego** 'Mój ulubiony' Wieluń (w opakowaniu 450 g, jest też w wiaderku 1 kg).
3. **Użyłam mleka w proszku:** 'Łaciate', 27% tłuszczu. Można też użyć mleka w proszku Krasnystaw, SM Siedlce lub Mlekowita.
4. **Czy pieczenie z kąpielą wodną jest konieczne?** Nie wiem. Za pierwszym razem piekłam bez kąpieli wodnej, a za drugim razem z kąpielą wodną. Nie zauważyłam żadnej różnicy. Sernik za pierwszym i drugim razem wyszedł równy.
5. Sernik najlepiej smakuje na drugi dzień, gdy dobrze zastygnie.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180ºC. Sernika nie pieczemy z termoobiegiem.

Składniki na okrągłą formę o śr 20 cm:

Spód: 12-14 herbatników

Masa serowa:

- 430 g twarogu w wiaderku, w **temperaturze pokojowej**
- 2 i 1/2 żółtka (jajka rozm. L)
- 34 g budyniu bez cukru śmietankowego/waniliowego
- 1/2 łyżeczki cukru z wanilią
- **50 ml** (ok 50 g) oleju rzepakowego (przy twarogu do zmielenia – 70 ml/g)
- 70 g mleka w proszku
- 160 ml mleka
- 2 i 1/2 białka
- 100 g drobnego cukru

Frużelina z malin do sernika w okrągłej formie – frużelina malinowa:

- 250 g malin mrożonych/świeżych
- 1 łyżka cukru lub więcej, do smaku
- 1 łyżeczka soku z cytryny lub więcej, do smaku (opcjonalnie)
- 2,5 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 2 łyżki zimnej wody

1. Maliny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu.
2. Gdy całość się zagotuje (maliny zmiękną i się rozpaćkają) zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną. Dokładnie mieszamy i gotujemy, aż frużelina zgęstnieje. Gotowa frużelina będzie mieć konsystencję kisielu.
3. Zdejmujemy rondelek z palnika i studzimy frużelinę.

Dodatkowo:

- 180 ml śmietanki kremówki 36% + 1 łyżka cukru pudru
- ok 15 świeżych malin

- świeże listki mięty

Śmietankę z cukrem pudrem ubijamy, aż otrzymamy gęsty krem. Następnie przekładamy do worka cukierniczego z tylką i dekorujemy sernik.

Smacznego!

Do dolnej blachy wlałam wrzątek. Włączyłam piekarnik i do rozgrzanego włożyłam sernik.

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

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!