SERNIK ZŁOTA ROSA

Sernik złota rosa, czyli tzw. sernik z rosą, to przepyszny sernik z pianą z białek, na której, po wystudzeniu tworzą się złote kropelki, tzw. złota rosa. Sernik z rosą był moim pierwszym sernikiem, który upiekłam jakieś 16 lat temu. Do dziś pamiętam jak z mamą kupowałam odpowiedni twaróg. A po wyciągnięciu sernika z piekarnika obie wyczekiwałyśmy pojawienia się rosy na serniku. Dostałam przepis od koleżanki z klasy i moja mama wcześniej o nim nie słyszała. W te święta Wielkanocne odważyłam się zrobić go ponownie. Mąż i chłopcy byli nim zachwyceni! Mam nadzieję, że i Wam zasmakuje :).

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

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Składniki na ciasto, forma 23×33 cm:

- 290 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 90 g cukru pudru
- 150 g miękkiego masła
- 3 żółtka (**białka zostawiamy do piany**), jajka rozm. L

1. Wszystkie składniki umieszczamy w misce lub na stolnicy. Wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie. Nie dodajemy więcej mąki niż podane w przepisie. Chyba że ciasto będzie się bardzo kleiło.
2. Ciasto wykładamy na formę wyłożoną papierem do pieczenia i delikatnie rozwałkowujemy, najlepiej za pomocą szklanki. **Formę z ciastem wkładamy na 30 minut do lodówki. Po schłodzeniu nakłuwamy ciasto widelcem na całej powierzchni.**
3. **Następnie pieczemy ciasto ok 15 min w 180°C (bez termoobiegu)**, aż ciasto się zarumieni.
4. **Podczas pieczenia spodu do sernika złota rosa przygotowujemy masę serową.**

Masa serowa:

- 900 – 1000 g sera twarogowego w wiaderku, **w temperaturze pokojowej*****
- 3 jajka, rozm. L
- 180 g drobnego cukru
- 1 łyżeczka cukru z wanilią (użyłam Dr. Oetker)
- 60 g budyniu śmietankowego/waniliowego bez cukru (1,5 opakowania)
- 90 ml oleju rzepakowego*** (ok 75 g)
- 250 ml mleka
- sok wyciśnięty z 1 cytryny (małej)

1. **Do sernika użyłam twarogu z wiaderka i dałam 90 ml oleju.** Jeśli użyjecie zwykłego twarogu, który trzeba mielić, **dajcie 120 ml oleju.** Taki twaróg

lepiej chłonie olej od twarogu z wiaderka. Wtedy też można dać więcej cukru ok 210 g.
2. W misce ubijamy mikserem jajka, cukier i cukier z wanilią – ok 8 minut, na jasną i puszystą masę.
3. W osobnej misce krótko miksujemy twaróg. Dodajemy ubite jajka i miksujemy wszystko na średnich obrotach, **tylko do połączenia się składników**. Dodajemy budyń, olej, mleko i sok z cytryny. **Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników.**
4. Masę serową wykładamy na podpieczone wcześniej ciasto.
5. **Pieczemy sernik ok 50 minut w 180°C (bez termoobiegu). 10 minut przed końcem pieczenia sernika robimy pianę z białek.**
6. Wyciągamy sernik z piekarnika. **Zmniejszamy temperaturę pieczenia do 150-160°C.**
7. **Na gorący sernik wykładamy ubite białka. Szybko wyrównujemy.** Za pomocą widelca lub szpatułki z ząbkami możemy zrobić wzór na wierzchu.
8. **Wkładamy sernik z pianą z białek do piekarnika i pieczemy całość ok 15 minut. Nie dłużej.** Im sernik z białkami będzie dłużej pieczony, tym małe są szanse, aby zrobiła się rosa. Jeśli jednak po 15 minutach piana z białek będzie biała, to wydłużcie czas pieczenia max. do 20 minut.
9. **Wyciągamy sernik złota rosa z piekarnika i studzimy w chłodnym miejscu.** Studziłam sernik przy otwartym oknie.
10. Rosa zacznie się pojawiać po ok 15 minutach. Po 30 min będzie już prawie na całym serniku.

Piana z białek:

- 3 białka (ok **110-120 g**)***
- 110 g drobnego cukru

1. W metalowej misce ubijamy białka. Po ok 2 minutach dodajemy, łyżka po łyżce, cukier. **Białka ubijamy na najszybszych obrotach przez ok 10 minut.**
2. **Gotową pianę od razu nakładamy na wyciągnięty z piekarnika sernik.**

Uwagi:

1. **Składniki na sernik muszą być w temperaturze pokojowej.**
2. **Jeżeli mamy twaróg tłusty/półtłusty mielimy go trzykrotnie.** Polecam dwa dobrej jakości twarogi w wiaderku: Wieluń Mój Ulubiony i z Piątnicy.
3. W 1 kilogramowym wiaderku jest często mniej sera, od 900-950 g.
4. Jeśli po zważeniu białek na pianę okaże się, że jest ich mniej niż 110 g, to dodajemy 1 białko. Wtedy też dodajemy 35 g cukru więcej.
5. **Temperatura przy pieczeniu białek nie powinna być wyższa niż 160°C.** Mój piekarnik słabiej piecze i ustawiłam temperaturę na 160°C. Jeśli Wasze piekarniki mają mocniejsze grzałki ustawcie temperaturę na 150°C.
6. **Sernik z rosą pieczemy bez termoobiegu. Piekłam sernik 60 minut przed nałożeniem białek. Jeśli Wasze piekarniki dobrze pieką ciasta (zazwyczaj musicie trochę zmniejszać temperaturę) sernik gotowy będzie po 50 minutach.**

Smacznego

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!