

Serni(cze)k

Składniki (wszystkie muszą być w temperaturze pokojowej*)

Tortownica o średnicy 21 cm

400 g twarogu**

100 g jabłka zmiksowanego na gładką masę lub startego na tarce o drobnych oczkach***

50 g masła klarowanego****

2 łyżki mąki kokosowej lub owsianej

4 jajka

Wykonanie

1. Formę wysmarować tłuszczem i wysypać wiórkami kokosowymi lub posiekanymi orzechami.
2. Przygotować masę serową:
 - a. Twaróg, jabłko i masło klarowane zblendować na gładką masę (nie może być w ogóle grudek).
 - b. Dodać mąkę dokładnie zmiksować (30 sekund*****).
 - c. Dodawać po jednym jajku, po każdym miksując jeszcze 30 sekund.
3. Wylać masę serową do formy. Piec 15 minut w 175 st. C. Następnie zmniejszyć temperaturę do 125 st. C i piec jeszcze 1½ godziny.
4. Wystudzić w zamkniętym piekarniku, a następnie schłodzić przez noc w lodówce.

Wskazówki

* jeśli składniki są zbyt zimne, sernik bardzo wyrośnie w piekarniku, ale może też bardzo opaść po ostygnięciu; będzie wówczas mniej reprezentacyjny - jeśli Wam to nie przeszkadza, nie przejmujcie się temperaturą składników :)

** najlepiej używać twarogu zrobionego samodzielnie (wskazówki, jak go zrobić, dostępne są [tutaj](#)); jeśli takim nie dysponujecie, użyjcie twarogu w kostce lub na wagę; jeśli jednak wybieracie twaróg sernikowy (w tzw. wiaderku), zwróćcie uwagę na jego skład, ponieważ często zawiera szkodliwe dodatki (w składzie powinno się znajdować tylko mleko i kultury bakterii) - w przypadku twarogu sernikowego należy wybrać produkt dobrej jakości (ser powinien być zwarty, a nie "lejący", ponieważ w przypadku tego drugiego sernik nie wyjdzie serowy, ale ciastowaty; bardzo też wtedy opadnie)

*** jeśli obawiacie się, że smak jabłka będzie dominował w serniku, zamiast tego owocu możecie użyć 50 g jogurtu naturalnego wymieszanego z 50 ml mleka; jabłko jest o tyle ważne, że dzięki niemu sernik staje się słodszy - wprowadziłem ten owoc po eliminacji miodu, który w wysokich temperaturach rozkłada się do postaci niewiele różniącej się od białego cukru

**** masło klarowane najlepiej zrobić samemu (przepis znajdziecie [tutaj](#)); produkty dostępne w sklepie mają kontakt z plastikowym opakowaniem i mogą być „ulepszone” na każdym etapie produkcji; więcej o tłuszczach piszemy [tutaj](#)

***** na każdym etapie istotne jest, by maksymalnie skrócić czas mieszania składników (należy je miksować tylko do momentu ich połączenia się) - nie należy za bardzo napowietrzać masy, ponieważ sernik wówczas bardzo rośnie w piekarniku, ale też bardzo opada po wystudzeniu