

Thermomix®: Sernik z żurawiną

Sernik z żurawiną na czarnym spodzie w Thermomix®

12 porcji



łatwy

20 Min.



Składniki:

Spód z czarnym kakao:

140 g mąki pszennej
100 g cukru
30 g Czarnego Kakao Intense Dr. Oetkera
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
80 g masła (zimnego, pokrojonego na kawałki)
1 szt. żółtka

Masa serowa:

100 - 150 g żurawiny świeżej lub 100-150 g żurawiny mrożonej
750 g twarogu (półtłustego, pokrojonego na kawałki)
250 g serka mascarpone (podzielonego na kawałki)
120 g śmietanki 30% tł.
5 szt. jajek
1 szt. białka
150 g cukru
1 opak. Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
60 g skrobi ziemniaczanej

Polewa z białej czekolady:

60 g czekolady białej (pokrojonej na kawałki)
20 g śmietanki 30% tł.

1 Spód z czarnym kakao:

Nagrzewaj piekarnik do temp. 180°C. Tortownicę (Ø 24 cm) wyłóż odpowiednio dociętym krążkiem papieru do pieczenia, odstaw.

- 2 Do naczynia miksującego wsyp mąkę, cukier, kakao i proszek do pieczenia, dodaj masło i żółtko, wymieszaj **15 s/obr. 4**. Powstałą kruszonkę przesyp do przygotowanej wcześniej tortownicy (Ø 24 cm), równomiernie rozprowadź, mocno dociskając dłońmi do dna. Piecz 20 min (180°C). W tym czasie przygotuj masę serową. Umyj naczynie miksujące.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: 20 min.

3 Masa serowa:

Na pokrywie naczynia miksującego postaw miskę, odważ do niej żurawinę, odstaw.

- 4 Do naczynia miksującego włóż twaróg i mascarpone, dodaj śmietanę, jajka, białko, cukier, cukier z wanilią i skrobię, zmiksuj przy pomocy kopystki **45 s/obr. 7**. Masę serową przelej na upieczony spód, na wierzchu równomiernie rozłóż odważoną wcześniej żurawinę.

- 5 Obniżyć temp. piekarnika do 160°C. Na najniższym poziomie piekarnika umieść płaskie naczynie żaroodporne z wodą (ok. 1 l). Sernik piecz 1 godz. 10 min (160°C), na drugim od dołu poziomie piekarnika. W razie konieczności pod koniec czasu pieczenia przykryj go arkuszem papieru do pieczenia, aby wierzch zbyt szybko nie przypiekł. Po upieczeniu uchyl drzwiczki piekarnika i pozostaw sernik do całkowitego ostudzenia (min. 2 godz., patrz wskazówka), następnie odstaw do lodówki na min. 6 godz. (najlepiej na całą noc). Umyj i osusz naczynie miksujące.

Piekarnik elektryczny: 160 °C

Czas pieczenia: 70 min.

- 6 **Polewa z białej czekolady:**

Do czystego i suchego naczynia miksującego włóż czekoladę, dodaj śmietanę, rozdrobnij **5 s/obr. 8**. Składniki zgarnij kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego, roztop **3 min/50°C/obr. 2**. Polewą udekoruj sernik, tworząc na cieście nieregularne wzory. Sernik z żurawiną podawaj jako deser.