

Sernik Złota Rosa

Składniki na ciasto:

- ▶ 1 kostka margaryny
- ▶ 3 żółtka
- ▶ 3 szklanki mąki
- ▶ 1 szklanka cukru
- ▶ 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- ▶ szczypta soli

Składniki na masę:

- ▶ 3 jajka
- ▶ 1 szklanka cukru
- ▶ 1 kg zmielonego twarogu
- ▶ 2 budynie śmietankowe (na 0,5 litra mleka)
- ▶ 0,5 litra mleka
- ▶ sok i starta skórka z jednej cytryny
- ▶ 0,5 szklanki oleju
- ▶ szczypta soli

Składniki na piankę:

- ▶ 3 białka
- ▶ 0,5 szklanki cukru
- ▶ 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ▶ szczypta soli

Ciasto:

Wszystkie składniki na ciasto wymieszać razem, ugnieść kulę i włożyć na kilka minut do lodówki. Ciastem wykleić posmarowaną blachę.

Masa twarogowa:

Ubić jajka z cukrem. Dodać do twarogu i razem zmiksować. W osobnym naczyniu wymieszać budyń z mlekiem i dodać (miksując) do masy twarogowej. Następnie wlać olej, startą skórkę i sok z cytryny.

Pianka:

Ubić białka na sztywną pianę, ubijając dodając cukier i, na końcu, mąkę ziemniaczaną.

Sposób przygotowania:

Masę twarogową wylać na ciasto, włożyć do piekarnika i piec w temperaturze 180°C. Po 50 min. wyciągnąć z pieca, nałożyć piankę i piec jeszcze 15 min.



Ciasto czekoladowe

- ▶ 1 i ¼ kostki masła
- ▶ 3 tabliczki czekolady, w tym co najmniej 1 gorzka
- ▶ 6 jajek
- ▶ 0,5 szklanki cukru
- ▶ około 100 g orzechów włoskich
- ▶ około 100 g migdałów

Najlepiej zacząć od zmielenia w mikserze migdałów, orzechów i 2 tabliczek czekolady. Masło z żółtkami i cukrem utrzeć i dodać sproszkowane orzechy z czekoladą. Białka pozostałe z jajek ubić na sztywną pianę i dodać do masy. Delikatnie wymieszać i wylać na wysmarowaną masłem formę. Pozostałą, trzecią tabliczkę czekolady kruszymy na spore kawałki, które wkładamy w ciasto – najlepiej lekko powcisnąć do środka. Piec godzinę w średnio nagrzanym piekarniku.

