



*Idalia Wojciechowska,
Właścicielka i szef kuchni
restauracji „Regius” poleca:*



Sernik z bezą

Składniki

- *Spód ciasta*
 - 2 szklanki brzeskiej mąki tortowej
 - 200 g masta z Olesna
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - 125 g cukru
 - 3 żółtka
- *Masa serowa*
 - 1 kg twarogu półtłustego z Olesna
 - 1 l mleka 3,2%
 - 200 g cukru
 - 5 żółtek
 - 3 całe jaja
 - 125 g oleju głubczyckiego
 - 2 budynie waniliowe bez cukru
 - 2 łyżki cukru waniliowego
- *Beza*
 - 8 białek
 - 350 g cukru

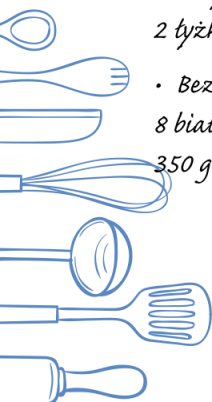
Przygotowanie

Wszystkie składniki zagniatamy. Rozwałkowane ciasto wykładamy na blachę wysmarowaną wcześniej masłem i bułką tartą.

Żółtka i całe jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Dodajemy zmielony ser, budyń, mleko oraz olej. Całość dokładnie mieszamy do uzyskania gładkiej masy, a następnie wylewamy na przygotowany wcześniej spód. Pieczemy 50 min w 160°C.

Białka ubijamy na sztywną masę, następnie dodajemy 350 g cukru, miksując na wolnych obrotach do momentu całkowitego rozpuszczenia się cukru. Gotową masę wylewamy na upieczony wcześniej sernik. Całość pieczemy przez 15 minut w 150°C, następnie pozostawiamy ciasto w rozgrzanym piekarniku na kolejne 15 minut.

Gotowy sernik podać można z lodami i sosem owocowym.



czas przygotowania: 90 minut | liczba porcji: 20

Regius Opole




Szlak kulinarny
Opolski Bifjy