

Konkurs kulinarny „Na najlepszy sernik”

Przepisy

BAR „KOALA”

Sernik „moralnego niepokoju”

Składniki: 1 kg mielonego, półtłustego twarogu, ¾ szklanki cukru, 3 jajka, łyżka cukru waniliowego, kostka masła, 2 opakowania budyniu z smaku wiśniowym, duża paczka biszkoptów

Przygotowanie:

1. Gotowany sernik będzie miał spód z biszkoptów. Przepis możemy zmodyfikować, wykorzystując zamiast nich herbatniki. Tortownicę lub formę wykładamy papierem do pieczenia i starannie układamy biszkopty na dnie.
2. Do dużego garnka wkładamy twaróg. Wbijamy jajka, dodajemy cukier, masło i cukier waniliowy, a następnie podgrzewamy. Mieszymy, aż składniki się połączą. Nie ustawiamy kuchenki na maksymalną moc. Lepiej, żeby nasz sernik gotowany był powoli, gdyż ma tendencję do przypalania się.
3. Gdy masa jest gorąca, mieszając, powoli wsypujemy budyń. Musimy uważać, by nie zrobiły się grudki. Przepis na sernik gotowany z budyniem śmietankowym zapewni nam idealny smak i aromat ciasta oraz nada serowej masie odpowiednią gęstość.
4. Nie pozwólmy, by masa gotowała się za mocno. Jak tylko zobaczymy, że zaczyna bulgotać, zdejmijmy garnek z gazu.
5. Po zdjęciu z kuchenki jeszcze przez chwilę dokładnie mieszaj masę, a następnie wylać gotowany sernik na biszkopty i wyrównać jego powierzchnię. Przepis jest uniwersalny a warstw masy i biszkoptów może być kilka.
6. Gotowany sernik powinien tężeć w lodówce minimum 2 godziny. Im dłużej, tym lepiej. Jeżeli mamy taką możliwość, zróbmy go wieczorem i pozwólmy, by chłodził się przez całą noc.
7. Jak zrobić gotowany sernik z polewą? Polewamy go dopiero po wyjęciu z lodówki, jak będzie odpowiednio schłodzony. Do sernika najbardziej pasuje polewa czekoladowa, kakaowa lub mus owocowy. Smacznego!

KGW ZAMOŻNE

Sernik STAROWIEJSKI

Składniki: ser, mleko, masło, rodzynki, jajka, mąka tortowa, cukier puder

KGW ROSOCHACYNKI

Sernik gotowany „Rosochacynki”

Składniki:

Sernik: 1 kg sera, 4 jajka, 1 szklanka cukru, 200ml mleka, 3 budynie waniliowe, 200g masła

Polewa: 100g masła, 6 łyżek cukru, 5 łyżek kakao, 3 łyżki mleka, 1 łyżka mleka w proszku

Dodatkowo: 300g herbatników

Wykonanie:

W garnku rozpuszczamy masło z cukrem. Do ciepłego, ale gorącego masła dodajemy ser z wiaderka i jajka oraz mieszamy na jednolitą konsystencję. Proszek budyniowy mieszamy z mlekiem i wlewamy do sera. Całość gotujemy na małym ogniu, ciągle mieszając, aż masa zgęstnieje. Blaszke wkładamy papierem do pieczenia, układamy herbatniki, wykładamy połowę gorącej masy serowej oraz przykrywamy drugą warstwę ciastek.

Następnie wykładamy resztę masy i przykrywamy trzecią warstwą herbatników. W rondelku rozpuszczamy masło, mleko, cukier. Kakao i mleko w proszku oraz polewę wkładamy a herbatniki. Tak przygotowane ostygnięte ciasto wstawiamy do lodówki na całą noc.

KGM „Mieszczki Oleckie” Sernik wiedeński

Składniki: 1 kg twarogu, 8 jaj, 25 dag masła roślinnego, 2 szklanki cukru, 2 łyżki mąki, pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 ugotowane ziemniaki, cukier waniliowy

Wykonanie:

1. Ser i ziemniaki przepuścić przez maszynkę.
2. Tłuszcz, cukier i żółtka utrzeć na gładką masę, dodać mąki, cukier waniliowy.
3. Dodać ser i wymieszać.
4. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do masy serowej.
5. Wszystkie składniki delikatnie wymieszać.
6. Piec około godziny
7. Smacznego!

KGW „Zatyczanki” „Zakręcony sernik”

Składniki: 1 kg zmielonego twarogu, 250 g miękkiego masła, 1 1/3 szklanki cukru pudru, 6 jajek, cukier waniliowy, 150 ml śmietany 36%, 2 budynie śmietankowe, 3 łyżki kakao

Składniki na spód: 1 ½ szklanki mąki pszennej, ½ szklanki cukru pudru, 125g zimnego masła, 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia, 2 żółtka

KGW w Sedrankach „Sernik z polewą”

Składniki:

Ciasto: ½ kostki masła, 2 żółtka, ½ szklanki cukru, 1 ½ szklanki mąki, cukier waniliowy, ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Masa serowa: 1 ½ kg twarogu, 1 ½ kostki masła, 2 szklanki cukru, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, 6 łyżek mąki, 12-15 szt. jaj kurzych

Polewa: jajka, 3 łyżki kakao, 3 łyżki cukru, ½ kostki masła

Wykonanie: Ciasto zagnieść i wyłożyć na blachę. Do zmielonego twarogu dodać składniki, wymieszać. Wylać na ciasto. Piec godzinę w 180 stopniach. Wystudzone ciasto polewać polewą.

KGW Sprytne Babki z Zajd „ Sernik”

Składniki na orzechowy spód

150 g ciasteczek owsianych lub maślanych

50 g orzechów włoskich łuskanych

50 g masła - 1/4 kostki

Składniki na kajmakową masę serową

1 kg sera twarogowego mielonego np. z kubetka

5 średnich jajek
260 g kajmaku o smaku orzechowym
100 g masła - pół kostki
1 opakowanie budyniu śmietankowego bez cukru
Składniki na kajmakowy krem

200 g kajmaku o smaku orzechowym
100 g śmietanki kremówki 36 %
łyżka żelatyny
50 ml wrzątku
kilka orzechów włoskich do dekoracji

Dodatkowy czas: podpiekanie spodu - 15 minut; chłodzenie sernika - minimum 4 godziny.

Zacznij od przygotowania orzechowego spodu do sernika. Sporą garść łuskanych orzechów włoskich umieść w misie melaksera. Sprawdź wcześniej, czy w orzechach nie ma resztek skorupki. Orzechy włoskie zmiksuj na drobny piasek. Jeśli nie masz blendera, to uda Ci się pokruszyć dobrze orzechy również w moździerzu. W ostateczności można je też umieścić w mocnym woreczku strunowym spożywczym lub pod ściereczką bawełnianą i rozbić tłuczkiem lub wałkiem.

Do miski melaksera włóż ciasteczka. Je również zmiksuj na piasek. Jeśli masz małą komorę oraz sprzęt o małej mocy, to polecam kruszyć po kilka ciastek na raz i zmielone przekładać do miski z piaskiem orzechowym. Do zmielonych ciasteczek i orzechów wlej na koniec 1/4 kostki, czyli 50 gramów roztopionego i przestudzonego masła. Całość bardzo dokładnie wymieszaj.

Przygotuj sobie tortownicę o średnicy 24 cm. Ja użyłam tortownicy z ceramicznym spodem i silikonowymi, odpinanymi bokami, więc nie wyklejałam na dno papieru do pieczenia. Jeśli masz metalową tortownicę, to dno formy wyłóż papierem do pieczenia i zapnij obręcz. Boki formy wyłóż od wewnątrz paskami z papieru do pieczenia. Aby paski pergaminu przylegały do wewnętrznych rantów formy, wysmaruj je resztkami masła. Możesz też spiąć je u góry przy pomocy spinacza biurowego. Nie ma jednak konieczności wykładania boków papierem do pieczenia.

Masę ciasteczkową z orzechami przełóż do formy i uklep wyrównując powierzchnię. Możesz do tego użyć szpatułki do tortów lub łyżki stołowej. Formę ze spodem umieść w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Wybierz środkową półkę z opcją pieczenia góra/dół. Spód podpiekaj tak przez 15 minut. Po tym czasie formę ze spodem wyjmij z piekarnika. Piekarnika nie wyłączaj. Zmniejsz tylko temperaturę do 160 stopni.

Kilogram twarogu mielonego umieść w misce. Wbij pięć średniej wielkości jajek. Dodaj roztopione i przestudzone masło, jedno opakowanie budyniu śmietankowego bez cukru o wadze 35 gramów oraz 260 g kajmaku o smaku orzechowym.

Budyń możesz zastąpić trzema łyżkami skrobi ziemniaczanej z odrobiną aromatu śmietankowego. Wszystkie składniki na masę serową wymieszaj dokładnie. Możesz to zrobić łyżką, ręczną trzepaczką lub mikserem na niskich obrotach. Polecam jednak mikser. W kilka sekund masa będzie idealnie gładka.

Sernik zacznie lekko rosnąć dopiero po około 60 minutach pieczenia. Po 90 minutach wyłącz piekarnik, ale nie otwieraj drzwi pieca przynajmniej przez godzinę. Pozwól, by temperatura w piekarniku powoli spadała. Sernik opadnie wówczas tylko nieznacznie.

Bardzo często dostaję zapytania, czemu sernik opada. Podczas gwałtownego obniżenia temperatury dwutlenek węgla wypełniający ciasto kurczy się (postać gazowa) i ciasto zaczyna opadać. Sernik potrzebuje niesamowicie powolnego obniżania temperatury. Po wyłączeniu należy odczekać kilkanaście a nawet kilkadziesiąt minut bez otwierania piekarnika. I co ciekawe.. nie zawsze nam się to udaje. Jednym z powodów może być nawet to, że Twój piekarnik szybko się schładza.

Po wyjęciu z piekarnika sernik powinien być ładnie podpieczony.
Krem kajmakowy zacznij szykować dopiero po przestudzeniu i schłodzeniu sernika w lodówce.

Najpierw łyżkę żelatyny rozpuść w jak najmniejszej ilości wrzątku. Płyn mieszaj tak długo, aż żelatyna całkowicie rozpuści się w gorącej wodzie. Rozpuszczoną żelatynę odstaw do przestudzenia.

Dobrze schłodzoną śmietankę kremówkę 36 % ubij mikserem w wysokim naczyniu. Zacznij od małych obrotów, by nie zachlapać rzadką śmietanką całej kuchni. Stopniowo zwiększaj moc miksera, aż do maksymalnej. Nie miksuj śmietanki zbyt długo, by się nie zwarzyła.

Gdy śmietanka napuszy się i przestanie chlapać dodaj łyżkę kajmaku. Miksuj śmietankę przez chwilę na najniższych obrotach a następnie dodaj drugą łyżkę kajmaku. Potem tak samo dodaj jeszcze resztę kajmaku, aż dodasz całe 200 kramów masy krówkowej.

Do kremu z kajmaku i śmietanki wlej też rozpuszczoną i przestudzoną żelatynę. Całość wymieszaj dokładnie lub krótko zmiksuj na niskich obrotach miksera. Krem wyłóż na schłodzony sernik. Krem możesz dodatkowo udekorować połówkami orzechów włoskich.

KGW BABCZANKI

„Jogurtowo-brzoskwiniowe”

6 białek ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli

Zmiksować (ok. 5 min.) 6 żółtek, 1 szklanka cukru, 1-2 cukry waniliowe, ½ szklanki oleju, 2 jogurty greckie, 2-3 budynie waniliowe. To wszystko połączyć z pianą i wylać na biszkopty.

Biszkopty ułożyć na dużej blasze wyłożonej papierem.

Brzoskwinie pokroić i ułożyć na masie jogurtowej.

Piec w 180 stopniach przez ok. 60 minut.

KGW Kije i Wianki

„Sernik”

150 g herbatników kakaowych

50 g masła

MASA SEROWA

750 g zmielonego twarogu sernikowego

120 g (1/2 szklanki) cukru

1 łyżka maki ziemniaczanej

3 jajka

200 g słodkiej pasty pistacjowej

125 ml śmietanki 18%