



PRZEPIS BONUSOWY

Sernik Baskijski



@lubovicveti

Cześć!



Nazywam się Luba Kuźmiczewa, jestem cukiernikiem i blogerką, i bardzo się cieszę, że mogę podzielić się z Wami wyjątkowym bonusem! Specjalnie dla moich obserwatorów przygotowałam unikalny przepis na sernik San Sebastian, którego wcześniej nigdzie nie publikowałam na moim kanale. Ten przepis to prawdziwe odkrycie dla miłośników deserów i jestem pewna, że przypadnie Wam do gustu. Nie przegapcie szansy na przygotowanie idealnego sernika, podążając za moimi szczegółowymi instrukcjami i wskazówkami!

Obecnie sernik San Sebastian jest bardzo popularny! Ze wszystkich serników ten jest najbardziej niezwykły. Jego cechą szczególną jest to, że nie ma żadnego spodu. Z zewnątrz ma charakterystyczną przypaloną skórkę, a wewnątrz niesamowitą, kremową i delikatną konsystencję. Co ciekawe, skórka wcale nie jest gorzka! Tego sernika nie da się porównać z niczym innym, koniecznie trzeba go spróbować!

Składniki

Średnica sernika 18 cm, waga 1,3 kg

Śmietanka 33% (kremówka)	350 g
Jajka (4 duże)	230 g
Serek śmietankowy	600 g
Cukier	120 g
Skrobia kukurydziana	25 g
Sok z cytryny (z 1/2 cytryny)	15 g

Przygotowanie

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Cukier wymieszać ze skrobią kukurydzianą. Jajka roztrzepać w szklance trzepaczką, aby białko połączyło się z żółtkiem na jednolitą masę. Do serka śmietankowego dodać mieszankę cukru ze skrobią i dobrze utrzeć. Wlewać masę jajeczną partiami, za każdym razem dobrze mieszając do uzyskania jednolitej konsystencji. Na koniec dodać sok z cytryny i wymieszać.



Wnętrze formy do pieczenia wyłożyć dużym arkuszem papieru do pieczenia, rozprowadzając go tak, aby dno i boki formy były całkowicie przykryte papierem. W

przypadku używania rantu cukierniczego należy najpierw zrobić dno z folii aluminiowej, a następnie włożyć do środka papier do pieczenia. Wypiek odbywa się w swoistej papierowej formie, która znajduje się wewnątrz formy metalowej. Masę wylać do przygotowanej formy.

Pieczenie to chyba najważniejszy i najtrudniejszy moment, od którego bardzo wiele zależy! Oczekiwany efekt jest przypalona skórka, cienka warstwa zwartej konsystencji na górze i na dole sernika oraz niezwykle delikatny, kremowy środek. Trudność polega na tym, aby zdążyć uzyskać mocno przypieczoną skórkę, zachowując jednocześnie kremową konsystencję. Jeśli sernik będzie pieczony zbyt długo, zamieni się w zwykłą zapiekanekę – zwarty i niczym niewyróżniający się deser. Jeśli natomiast będzie pieczony za krótko, nie powstanie ta słynna skórka, z której znany jest sernik San Sebastian i która kryje pod sobą niezwykle delikatny przysmak.



Aby uzyskać pożądany rezultat, należy znaleźć odpowiedni balans temperatury i czasu pieczenia, który w dużej mierze zależy od specyfiki konkretnego piekarnika. Być może będzie potrzebne więcej niż jedno podejście! Sernik piecze się w wysokich temperaturach, 230 °C*. Czas nie powinien przekraczać 30-35 minut. W tym czasie należy uzyskać przypaloną skórkę. Mój schemat wygląda tak: 20 minut piekę w trybie góra-dół, a następnie 10 minut w trybie termoobiegu lub górnego grilla. Może to potrwać krócej. Z wyglądu sernik będzie wydawał się surowy, ponieważ będzie bardzo niestabilny (galaretowaty). Najważniejsze jednak to się tym nie przejmować i nie próbować go dopiekać, w przeciwnym razie powstanie zwykła zapiekanka. Podczas pieczenia sernik mocno wyrasta, ale po ostygnięciu znowu opadnie.

Najpierw trzeba pozwolić mu całkowicie ostygnąć w temperaturze pokojowej, a następnie wstawić do lodówki na około 6 godzin. Sernik jest gotowy.

Sernik podaje się z różnymi polewami, sosami jagodowymi czy czekoladowymi itp. Ale jest doskonały również w czystej postaci, kiedy nic nie odwraca uwagi od jego unikalnej konsystencji i delikatnego śmietankowego smaku!

* Wszystkie temperatury podano w stopniach Celsjusza (°C).

Aby przeliczyć na Fahrenheity (°F), wystarczy pomnożyć liczbę przez 1,8 i dodać 32.

Dołącz do mnie



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

Blog



Bot Kalkulator

Przeliczanie form



Instagram

@lubovicveti

Lyuba

LUBA KUŹMICZEWA