



Krucze ciasto z serem i borówkami



Składniki

- 350 g mąka pszenna
- 100 g cukier puder
- 200 g masło zimne
- 2 szt. żółtko
- 1 łyżeczka proszek do pieczenia
- 1 kg twaróg półtłusty, zmielony przynajmniej dwukrotnie
- 5 szt. jajka
- 220 g drobny cukier do wypieków
- 1 opakowanie cukier wanilinowy (16 g)
- 200 ml śmietana kremówka 36%
- 1 łyżka mąka pszenna
- 1 łyżka mąka ziemniaczana
- 600 g jagody lub borówka amerykańska
- 1 łyżka gęsta kwaśna śmietana 18%

Sposób przygotowania

Mąkę przesiać, dodać masło, posiekać, dodać żółtko, cukier, śmietanę, szybko zagnieść, owinąć folią (można również zmiksować w malakserze). Odłożyć na 1 - 2 godziny do lodówki. Blachę o wymiarach 33 x 20 cm wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto podzielić na dwie części: 2/3 i 1/3. Większą część (2/3 ciasta) rozwałkować, przenieść na blaszkę, dokładnie wylepić spód formy i wyrównać. Pozostałą część ciasta (1/3) włożyć z powrotem do lodówki. Podpiec w temperaturze 200°C przez około 15 minut, na jasnożółty kolor. Wszystkie składniki (oprócz jagód) umieścić w misie miksera i zmiksować do otrzymania gładkiej masy, nie dłużej, by niepotrzebnie nie napowietrzyć masy serowej (napowietrzony sernik urośnie, a potem opadnie). Na podpieczony spód przelać masę serową, wyrównać, następnie na górę wysypać 2/3 przygotowanych jagód. Piec w temperaturze 160°C, bez termoobrotu, przez około 20 minut. Po tym czasie otworzyć piekarnik, wyjąć foremkę i na wierzch sernika wysypać równo resztę jagód. Z reszty odłożonego kruchego ciasta (1/3) zrobić wałeczki i wyłożyć na masę serową w postaci kratki. Zwiększyć temperaturę do 170°C i piec dodatkowo 30 - 35 minut, do zezłocenia. Powierzchnia sernika po dotknięciu patyczkiem powinna być ścięta i lekko sprężysta. Wystudzić w lekko uchylonym piekarniku. Schłodzić przez noc w lodówce. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.