



AGNIESZKA KUŁAGA

SERNIK BABCI REINVENTED

Liczba porcji	Czas	Liczba kalorii	Białko	Węglowodany	Tłuszcze
12 os.	2 godz.	370 kcal	22,1	9,6	26,9

W swoim życiu spróbowałam wielu serników - od prawdziwego nowojorskiego cheesecake, przez mój ulubiony Red Velvet z Cheesecake Factory aż po różnego typu serniki bez sera. Z sernikiem mojej babci żaden z nich konkurować nie może. Odkąd pamiętam, sernik był u nas w domu ciastem kultowym a jego ucieranie w makutrze było domeną dziadka. Klasycznie sernik podawany był przez babcię z czekoladową polewą. Jako, że nie lubię czekoladowych ciast ani deserów, moja wersja babcinego sernika została pozbawiona czekoladowej polewy.

Zdarza mi się zjeść dwa kawałki sernika na śniadanie. Jaki może być lepszy początek dnia niż kawa z kawałkiem ciasta? Już nie mówiąc o dwóch kawałkach!

Nie czekajcie, ucierajcie - bo warto!

SKŁADNIKI

- 1200g TŁUSTY twaróg wiejski
- 200g Masło grass fed (wiejskie)
- 10 sztuk Jajo
- 40g Mąka ziemniaczana
- 200g Erytrol
- 50g Rodzynki
- 5g Olej kokosowy
- 5g Kamień winny
- 2g Wanilia bourbon
- pół łyżeczki Sól himalajska
- 10g Wiórki kokosowe

PRZYGOTOWANIE

1. Białka oddzielić od żółtek.
2. Twaróg zmielić w maszynce.
3. Odsypać 30g erytrolu (do ubicia z pianą.)
4. Masło z pozostałym erytrole (170g) rozetrzeć w makutrze (sernik jest według receptury mojej babci - żaden Thermomix czy blender nie wchodzi tu w grę!)
5. Stopniowo dodawać zmielony twaróg oraz żółtka ciągle ucierając. Babcia zawsze powtarzała, że masa ma być dotąd ucierana aż będzie biała (a żółtka są przecież żółte ☹)
6. Białka ubić z erytrole na pianę.
7. Suche składniki (mąkę, kamień winny, wanilię) wymieszać z twarogiem oraz ubitą pianą. Na koniec



dodać rodzynki.

8. Tortownicę wysmarować olejem kokosowym, wysypać wiórkami kokosowymi.
9. Masę wyłożyć do tortownicy.
10. Sernik piec w temperaturze 180 stopni przez pierwsze pół godzin a następnie w temperaturze 200 stopni kolejne 30 minut (jeżeli zacznie się przyrumieniać należy przykryć go z wierzchu papierem.)
11. Po wyjęciu z piekarnika sernik pozostawić do ostygnięcia.
12. Kawałki przyozdobić śmietanką kokosową oraz owocami.