Madame Edith

Serniki

TAKIE PIĘKNE
TAKIE PYSZNE

EDYTA
KUSIŃSKA

Jeśli ten e-book zainspiruje Was do pieczenia serników, a swoimi wypiekami chcielibyście się podzielić na Instagramie lub Facebooku, użyjcie hashtaga #**sernikiedith** – dzięki niemu będę mogła znaleźć Wasze zdjęcia.

Madame Edith

Copyright © Edyta Kusińska 2020
Tytuł: Serniki – takie piękne, takie pyszne
Tekst, przepisy i zdjęcia: Edyta Kusińska
Redakcja i korekta: Ewa Popielarz
Projekt graficzny i skład: Studio Graficzne Papercut
Numer ISBN: 978-83-957796-0-2

Spis treści

Wstęp

Jak korzystać z książki

Sernik idealny – co lubi sernik?

Składniki – od tego wszystko się zaczyna

Przydatne akcesoria

Serniki na zimno

1. Sernik cytrynowy z philadelphią i malinami
2. Sernik kokosowy z malinami i borówkami na zimno
3. Sernik na zimno z jagodami
4. Sernik orzechowy
5. Sernik Snickers na zimno
6. Sernik panna cotta
7. Sernik z galaretkami
8. Sernik z kisielem z owoców leśnych (w szklankach)
9. Sernik Oreo z jeżynami na zimno
10. Sernik egzotyczny
11. Sernik jaglany

Serniki pieczone

12. Sernik zebra
13. Sernik z mascarpone i truskawkami
14. Sernik z malinami i migdałami
15. Sernik limonkowy
16. Sernik nowojorski

17. Spalony sernik z Kraju Basków
18. Sernik krakowski
19. Sernik japoński
20. Sernik wiedeński
21. Sernik z borówkami
22. Sernik cytrynowy
23. Sernik kokosowy
24. Sernik tiramisu
25. Sernik z kajmakiem, migdałami i bitą śmietaną
26. Sernik z żurawiną i białą czekoladą
27. Sernik pistacjowy
28. Sernik w malinowym chruśniaku
29. Sernik matcha
30. Sernik z mascarpone z wiśniami
31. Sernik cynamonowy z syropem klonowym i orzechami włoskimi
32. Sernik crème brûlée
33. Tofurnik
34. Sernik chałwowy
35. Sernik bananowy
36. Sernik z brzoskwiniami

Serniki wytrawne

37. Sernik śniadaniowy
38. Sernik à la keks wytrawny z szynką, brokułem i szparagami
39. Sernik wytrawny z łososiem
40. Serniczki wytrawne z parmezanem

Indeks składników

Bonusowe przepisy

Wstęp

Moim celem jest pokazanie Wam, na co zwrócić uwagę, by Wasze serniki zawsze się udawały, nigdy nie pękały ani nie opadały.

Zdradzę Wam sekret: moi dziadkowie, którzy mają po 95 lat, codziennie koło godziny 10:30 piją kawę i zjadają po kawałku sernika. Codziennie. Każdego dnia. Bez wyjątku. To już rytuał, a w ich domu sernik jest zawsze. Mają swoje ulubione cukiernie i wiedzą, w którym miejscu jaki sernik warto kupić.

Nie wiem, czy sernik jest gwarantem długowieczności, czy tylko dodatkiem do dobrych genów, ale z pewnością coś jest na rzeczy. Głęboko w to wierzę i dlatego pierwszą autorską książkę zdecydowałam się poświęcić właśnie wypiekom na bazie twarogu i innych serów.

Serniki to takie pyszne i różnorodne ciasta! W tym e-booku chcę Was zabrać do świata wypieków, które są mi najbliższe: lekkich, delikatnych jak piórko, puszystych, z owocami, z czekoladą, z orzechami, na spodzie pieczonym, z herbatników, z ciastek owsianych czy digestive, ale też tych cięższych, bardzo wilgotnych i bez spodu. Chcę Wam pokazać, jak zrobić różne sernikowe wariacje: serniki na zimno i pieczone, w klasycznej blaszce, w tortownicy, w formie do tarty albo przy wykorzystaniu formy do muffinów. Znajdziecie też serniki wegańskie i wytrawne.

Moim celem jest pokazanie Wam, na co zwrócić uwagę, by Wasze serniki zawsze się udawały, nigdy nie pękały ani nie opadały. Oddaję w Wasze ręce 40 sprawdzonych przepisów. Do ich przygotowania zużyłam grubo ponad 50 kg różnego rodzaju serów, w tym nawet sera żółtego i parmezanu, oraz niezliczoną ilość jajek. Nie każdy sernik, który sobie wymyśliłam, znalazł się w tej książce. Wybrałam te moim zdaniem najlepsze, najciekawsze i najbardziej różnorodne.

Podtytuł wymyślił mój dwuipółletni syn, który często, widząc kolejne ciasto wychodzące z kuchni, mówi: „Piękne!”, a gdy go spróbuje, woła: „Mama, pyszne!”.

Jak korzystać z książki?

> **Napisałam tę książkę po to, by pokazać Wam, jak wiele możliwości dają serniki i jak bardzo te ciasta są uniwersalne – na każdą okazję i na każdą porę roku.**

Książkę podzieliłam na kilka części. Znajdziecie w niej trzy rozdziały z łącznie 40 przepisami („Serniki na zimno", „Serniki pieczone" oraz „Serniki wytrawne"), a także wprowadzenie i ogólne informacje o tym, jak zrobić sernik idealny – taki, który nie opada, nie pęka i jest równy „jak stół". Lekturę zacznijcie właśnie od tych porad, bo znajdziecie tam wiele, mam nadzieję, cennych informacji i wskazówek. W kolejnym rozdziale opisuję moje ulubione twarogi, a także mówię, na co zwracać uwagę, dobierając składniki do sernika.

Mam nadzieję, że oprócz odtwarzania przepisów z tej książki będziecie z nimi także eksperymentować. Przepisy możecie łączyć ze sobą, a także dowolnie je zmieniać. Możecie na przykład pominąć spód lub wykorzystać inny, zapożyczony z wybranego przepisu. Tak samo warto robić z polewą czy wykończeniem. Napisałam tę książkę po to, by pokazać Wam, jak wiele możliwości dają serniki i jak bardzo te ciasta są uniwersalne – na każdą okazję i na każdą porę roku.

Dlaczego sernik opada lub pęka?

> **Wszystkie produkty wykorzystane do przepisu na sernik pieczony powinny mieć temperaturę pokojową.**

Każdy sernik powinien mieć odpowiednią strukturę – powinien być puszysty i przyjemnie wilgotny. Najlepiej by było, gdyby do tego ładnie się prezentował, czyli nie opadł i nie popękał.

Sernik pieczony może gwałtownie wyrosnąć w piekarniku, by następnie opaść, jak ten na poniższym zdjęciu, i – nie daj Boże – na koniec jeszcze popękać! To dramat każdej osoby przygotowującej sernik i myślę, że jeden z najgorszych snów cukiernika. Dlatego tak ważne są proporcje oraz używanie **składników w temperaturze pokojowej**. To pierwszy i kluczowy krok do sukcesu.

Wszystkie produkty wykorzystane do przepisu na sernik pieczony powinny mieć temperaturę pokojową: twaróg lub inny ser, śmietana, masło, jajka. Należy wyjąć je z lodówki co najmniej 2–3 godziny przed pieczeniem. Jeśli nie macie tyle czasu, to po prostu przełóżcie pieczenie ciasta na inny dzień. Składniki w temperaturze pokojowej to podstawa, dopiero kolejnymi elementami są ich jakość i proporcje.

Serniki

NA ZIMNO

1. Sernik cytrynowy z philadelphią i malinami
2. Sernik kokosowy z malinami i borówkami na zimno
3. Sernik na zimno z jagodami
4. Sernik orzechowy
5. Sernik Snickers na zimno
6. Sernik panna cotta
7. Sernik z galaretkami
8. Sernik z kisielem z owoców leśnych (w szklankach)
9. Sernik Oreo z jeżynami na zimno
10. Sernik egzotyczny
11. Sernik jaglany

Sernik Snickers

6

Sernik panna cotta

Bardzo delikatna serowo-waniliowa tarta z cieniutką owocową galaretką na bazie zmiksowanych owoców. Możecie ją też zrobić na spodzie z ciasteczek digestive z dodatkiem masła, ale według mnie najlepiej smakuje na maślanym podkładzie domowej produkcji. Przepyszny i bardzo efektowny letni deser. Znika w okamgnieniu.

Liczba porcji	Czas przygotowania	Czas schładzania	Rozmiar formy na tartę
10–12	1 h	4 h	28 cm

Serniki

PIECZONE

12. Sernik zebra
13. Sernik z mascarpone i truskawkami
14. Sernik z malinami i migdałami
15. Sernik limonkowy
16. Sernik nowojorski
17. Spalony sernik z Kraju Basków
18. Sernik krakowski
19. Sernik japoński
20. Sernik wiedeński
21. Sernik z borówkami
22. Sernik cytrynowy
23. Sernik kokosowy
24. Sernik tiramisu
25. Sernik z kajmakiem, migdałami i bitą śmietaną
26. Sernik z żurawiną i białą czekoladą
27. Sernik pistacjowy
28. Sernik w malinowym chruśniaku
29. Sernik matcha
30. Sernik z mascarpone z wiśniami
31. Sernik cynamonowy z syropem klonowym i orzechami włoskimi
32. Sernik crème brûlée
33. Tofurnik
34. Sernik chałwowy
35. Sernik bananowy
36. Sernik z brzoskwiniami

Sernik zebra

Sernik limonkowy

15

Sernik limonkowy

INSPIROWANY TARTĄ KEY LIME

Tak naprawdę to tarta serowa, ultraodświeżająca, leciutka i bardzo pyszna. Herbatniki digestive idealnie komponują się z kwaskowatym nadzieniem. To uzależniający przepis: po zjedzeniu jednego kawałka aż chce się sięgnąć po kolejny, a po opróżnieniu blaszki myślicie o przygotowaniu drugiej. Wspaniała rzecz i jeden z moich faworytów z tej książki.

Liczba porcji	Czas przygotowania	Czas pieczenia	Rozmiar blaszki
10–12	30 min	32 min	28 cm*

Składniki

Na spód:

350 g herbatników digestive

150 g masła

Na masę:

4 duże jajka (żółtka i białka oddzielnie)

4 limonki – oddzielnie otarta skórka i sok

300 g mleka skondensowanego słodzonego (lub 200 g mleka skondensowanego niesłodzonego i 100 g cukru)

300 g kremowego serka typu Philadephia

Do dekoracji:

150 ml śmietany 30% lub 36%

1 limonka pokrojona w cienkie plasterki

świeża mięta

Przepis

Masło rozpuszczamy w rondelku postawionym na małym ogniu. Herbatniki miksujemy w malakserze z rozpuszczonym i przestudzonym masłem.

Powstanie „mokry piasek", który wykładamy do formy na tartę i dociskamy równomiernie do spodu. Wstawiamy do lodówki na 30 minut. Następnie podpiekamy w 160°C z termoobiegiem (lub w 180°C w opcji góra-dół) przez 15 minut.

W mikserze ubijamy żółtka na puszystą masę (ze 100 g cukru, jeśli używamy mleka skondensowanego niesłodzonego). Następnie dodajemy mleko skondensowane, serek typu Philadelphia, a na końcu skórkę oraz sok z limonki. W drugiej misce ubijamy białka na puszystą masę. Delikatnie łączymy je z ubitą masą z żółtkami. Mieszamy szpatułką.

Przekładamy masę limonkową do formy z podpieczonym spodem. Pieczemy ok. 20 minut, aż masa się zsiądzie. Studzimy, a następnie chłodzimy w lodówce przez min. 1 godzinę. Przed podaniem ubijamy śmietanę.

Tartę dekorujemy bitą śmietaną, listkami mięty i plasterkami limonek.

* Mniejsza, np. 26 cm, też będzie dobra, ale musi być wyższa niż moja, bo inaczej masa się nie zmieści. W przypadku blaszki o średnicy 20–22 cm zróbcie sernik z połowy porcji.

Sernik limonkowy

Indeks głównych składników

WYSTĘPUJĄCYCH W PRZEPISACH

borówki	29, 46, 92, 116
chałwa	136
cynamon	95, 126
jagody	29, 46, 56
jeżyny	50
jogurt grecki	47
kajmak	104
kasza jaglana	56
krakersy	106, 147, 153
łosoś	153
maliny	24, 27, 30, 41, 47, 57, 68, 114
mascarpone	26, 36, 43, 63
migdały	68, 104
orzechy włoskie	125
orzechy laskowe	33
parmezan	154
ser typu Philadelphia	71, 83,
śmietana kremówka	33, 37, 41, 61, 64, 71, 77, 90, 96, 100, 104, 108, 111, 114, 128, 134, 137
śmietana kwaśna	30, 51, 68, 74, 100, 108, 118, 154
śmietanka kokosowa	54, 57, 131
tofu	131
twaróg w kostce	64, 74, 80, 93, 134, 141
twaróg z wiaderka/ trzykrotnie mielony	33, 37, 41, 44, 47, 54, 61, 68, 77, 86, 90, 96, 100, 104, 108, 111, 118, 121, 125, 128, 137, 145, 148, 151, 154
truskawki	24, 41, 44, 57, 64

Madame Edith