

Moje pyszne, łatwe i sprawdzone przepisy :-)

czwartek, 8 marca 2018

Sernik japoński-bajecznie lekki, piankowy, puszysty-najlepszy :) Japanese cheesecake

Witam Kochani

dziś przychodzę do Was z rewelacyjnym przepisem na jeden z najlepszych serników jaki jadłam :)

Mowa o serniku japońskim znanym w świecie pod nazwą Japanese cheesecake.

Charakteryzuje on się niezwykle lekką, wręcz piankową konsystencją. Jest puszysty i rozplywa się w ustach.



Gdzieś spotkałam się ze stwierdzeniem, iż jest to "biszkopt wśród serników" i z całą stanowczością zgadzam się z tym.

Przygotowanie sernika jest dość proste, ale trzeba trzymać się dokładnie przepisu. Piecze się go w kąpeli wodnej, co zapewnia mu powolne rośnięcie i wspaniałą konsystencję.

Zapraszam i gorąco polecam bo warto :) Ten sernik Was zachwyci :)

SKŁADNIKI

*przepis na tortownicę o średnicy 18cm

- 200g kremowego serka śmietankowego typu philadelphia (ja użyłam Wieluń)
- 150ml mleka
- 30g masła
- 4 jajka
- 80g cukru
- 70g mąki pszennej tortowej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- sok z połowy cytryny

WAŻNE

Wszystkie składniki muszą być w temperaturze pokojowej

200g serka kremowego dajemy do mikrofali na 30s i mieszamy trzepaczką na gładką masę. Dodajemy mleko i mieszamy.



(jeśli nie macie mikrofali do garnka należy dać serek i mleko i chwilę delikatnie podgrzewać na małym ogniu)

Następnie dodajemy roztopione masło i wszystko mieszamy trzepaczką. Dodajemy po jednym żółtku (białka odkładamy na chwilę do lodówki)



Po dodaniu jednego żółtka wszystko mieszamy, dodajemy kolejne i znów mieszamy. Następnie dodajemy przesianą mąkę pszenną oraz ziemniaczaną-mieszamy.



Następnie powstałą masę przecieramy przez sitko by nie było grudek.



Do powstałej masy dodajemy sok z cytryny i mieszamy.

W osobnej misce ubijamy (mikserem) schłodzone 4 białka dodając 80g cukru w trzech partiach, nie wszystko na raz.

Ma nam powstać sztywna masa.



Pianę dodajemy do masy serowej i wszystko delikatnie mieszamy do uzyskania gładkiej i puszytej masy.





Tortownicę o średnicy 18cm dokładnie zabezpieczamy folią aluminiową, ponieważ będziemy do połowy jej wysokości zanurzać w gorącej wodzie.



Wykładamy papierem do pieczenia jej dno, oraz boki ale z około 5 cm kołnierzem.

Masę wlewamy do tortownicy.



Zabezpieczoną folią aluminiową tortownicę dajemy do naczynia lub blaszki i wlewamy do tego naczynia ugotowaną, wrzącą wodę. Do połowy wysokości tortownicy.



Całość wkładamy do nagrzanego do 160 stopni piekarnika i pieczemy około 90 minut. Pod koniec można na chwilę zwiększyć temp do 170 stopni.



Po wyłączeniu piekarnika sernik zostawiamy w nim na około 20 minut. Potem wyciągamy go, wylewamy wodę, i wyciągamy sernik delikatnie z tortownicy i zostawiamy do ostygnięcia.



Minimalnie opadnie, co jest normalne, ale i tak pozostanie wysoki i niezwykle puszysty i piankowy. Ostudzony sernik posypujemy cukrem pudrem i wstawiamy do lodówki.





Polecam gorąco jest rewelacyjny.



Smacznego :)

Sernik japoński-bajecznie lek...



Katarzyna M o 16:12

Udostępnij



23 komentarze:

zlogo 9 marca 2018 10:24

cudnie urósł, robię teraz taki sam :)

Odpowiedz

Odpowiedzi



Katarzyna M 9 marca 2018 12:12

życzę powodzenia :) I oczywiście smacznego :)

▪

Anonimowy 9 marca 2018 16:05

jakie masło dokładnie dasz?czy może być kasia do pieczenia?



Katarzyna M 9 marca 2018 16:14

Absolutnie nie margaryna. Musi być masło 82%

▪

Anonimowy 9 marca 2018 16:49

ok dziękuję a czy ma być to masło niesolone?

Odpowiedz

▪ **Anonimowy** 12 marca 2018 14:33

Wygląda cudownie!!! Czy rozpuszczone masło ma być ciepłe czy ostudzone?

Odpowiedz

Odpowiedzi



Katarzyna M 12 marca 2018 16:39

lekko ciepłe

Odpowiedz



Kazik45 12 marca 2018 16:25

Przepis przypadł miłej Lepszej Połowie do gustu, "poleciała" do sklepu :-)

Odpowiedz

▪ **Anonimowy** 13 marca 2018 11:49

to jest prędzej ciasto sernikowe, niż sernik :D

Odpowiedz

Odpowiedzi



Katarzyna M 13 marca 2018 13:57

Radzę się najpierw dokształcić z kuchni światowej i dopiero dawać ocenę...albo chociaż zrobić, spróbować i dopiero pisać :)

Odpowiedz

Anonimowy 13 marca 2018 14:48

Witam

Nigdy nie pieklam sernika, czy tego typu ciasto pieczemy z termoobiegiem czy bez, grzanie od dołu, czy Góra dół? Może dla kogoś to oczywiste ale ja dopiero się uczę, a chciałabym zabłysnąć na święta przed rodziną

Odpowiedz

Odpowiedzi

Anonimowy 21 marca 2018 22:43

Kochana, kazde ciasto piecz góra-dół, jest pewniejszy efekt. Ja probowalam na termoobiegu i zawsze mi się przypalil a nie upiekl.

Odpowiedz



Katarzyna M 13 marca 2018 15:08

Witam. Zawsze góra-dół. Swoją drogą polecam też łatwiejszy i równie pyszny sernik królewski, który zawsze się udaje <http://smaki-katryny.blogspot.com/2017/10/sernik-krolewski-najlepszy.html>

Odpowiedz

Odpowiedzi

Anonimowy 13 marca 2018 17:57

Faktycznie wydaje się łatwiejszy i równie okazały 💎💎 dziękuję za podpowiedź

Odpowiedz



wiola 13 marca 2018 20:37

Czy można zrobić to w tortownicy 24 cm?

Odpowiedz

Odpowiedzi



Katarzyna M 14 marca 2018 12:48

Oczywiście, że można ale trzeba zwiększyć proporcje

Odpowiedz

Anonimowy 14 marca 2018 11:21

Witam, Sernik wygląda bajecznie. Czy można do tego sernika użyć takiego serka w wiaderku np z Włoszczowy lub Vitello?

Odpowiedz

Odpowiedzi



Katarzyna M 14 marca 2018 12:49

Niestety nie. Ten sernik musi być zrobiony tylko z serka kremowego jak Philadelphia. Ja robiłam z wielunia "mój ulubiony"

Odpowiedz

Anonimowy 18 marca 2018 14:50

Nie posiadam mikrofalówki więc nie mogę tego ciasta zrobić ?

Wojtek

Odpowiedz

Odpowiedzi



Katarzyna M 18 marca 2018 16:26

Proszę dokładnie czytać przepis...



Yvonne C. 18 marca 2018 16:26

Ten komentarz został usunięty przez autora.

Odpowiedz



Yvonne C. 18 marca 2018 16:25

cyt.(jeśli nie macie mikrofali do garnka należy dać serek i mleko i chwilę delikatnie podgrzewać na małym ogniu)

Odpowiedz



Urszula Flis 25 marca 2018 14:44

Wygląda naprawdę super,i mysle ze tak samo smakuje,jak tylko wroce do domu odrazu go upieke-pieke bardzo duzo-wole piec jak gotowac.Dzieki za przepis i wszystkim udanych wypiekow

Odpowiedz

Wpisz komentarz...



Skomentuj jako: Unknown (Goo ▾)

Wyloguj się

Opublikuj

Podgląd

Powiadamiam mnie



[Strona główna](#)



[Wyświetl wersję na komputer](#)

O mnie



Katarzyna M

kraków, małopolska, Poland

[Wyświetl mój pełny profil](#)

Obsługiwane przez usługę Blogger.