

Sernik z rosą

Sernik z rosą – klasyk w nowej odsłonie

Sernik z rosą, znany również jako „łzy Wałęsy”, to prawdziwa perełka wśród polskich wypieków. Ten wyjątkowy deser łączy w sobie aksamitną masę serową z delikatną pianką bezową, na której podczas studzenia pojawiają się charakterystyczne kropelki – tytułowe „łzy” lub „rosa”. Sekret tego ciasta tkwi w idealnym balansie między kremową konsystencją sera a lekką, puszystą bezą na wierzchu.

Przygotowanie rozpoczynamy od kruchego spodu, który stanowi doskonałą bazę dla kremowej masy serowej. Po podpieczeniu spodu, nakładamy na niego aksamitną masę z twarogu, jajek i budyniu śmietankowego. Całość wieńczymy puszystą pianką z białek, która podczas pieczenia nabiera delikatnego złotego koloru, a podczas studzenia pokrywa się magicznymi kropelkami.

Dla kogo?

Sernik z rosą to propozycja dla wszystkich miłośników klasycznych wypieków w nowoczesnej odsłonie. Docenią go zarówno tradycjoniści, jak i osoby poszukujące nowych doznań smakowych. To również doskonały wybór dla początkujących cukierników – przygotowanie bezy jest prostsze niż mogłoby się wydawać!

Na jaką okazję?

Ten wyjątkowy sernik sprawdzi się zarówno na niedzielne popołudnie przy kawie, jak i podczas świątecznych spotkań rodzinnych. Jego elegancki wygląd i niepowtarzalny smak uświetnią każdą uroczystość – od imienin po świąteczny stół.

Czy wiesz, że?

Mąka pszenna występuje w różnych typach, od jasnej (450, 500, 550, 650) przez szarą (750, 850, 1400, 1850) po ciemną (2000, 3000). Do kruchego spodu najlepiej sprawdzi się jasna mąka typu 450 lub 500, która zapewni odpowiednią konsystencję ciasta.

Dla urozmaicenia

Po upieczeniu sernik należy dokładnie wystudzić – to właśnie podczas chłodzenia na powierzchni pianki pojawią się charakterystyczne kropelki. Dla wzbogacenia smaku możesz dodać do masy serowej skórkę z cytryny lub pomarańczy.