

Bezglutenowy sernik królewski - przepis



Składniki:

Składniki na ciasto kruche:

- ☐ Mąka kukurydziana BEZGLUTEN - 120 g
- ☐ Mąka ziemniaczana - 100 g
- ☐ Kakao ciemne bezglutenowe - 30 g
- ☐ Masło (zimne) - 150 g
- ☐ Cukier - 100 g
- ☐ Żółtka - 2 szt.
- ☐ Woda - 2 łyżki

Składniki na masę serową:

- ☐ Twaróg (dobrze zmielony) - 1 kg
- ☐ Jajka - 4 szt.
- ☐ Cukier - 120 g
- ☐ Budyń o smaku waniliowym niskobiałkowy - 140 g

- ☐ Cukier waniliowy bezglutenowy - 12 g

- ☐ Masło (rozpuszczone) - 50 g

Dodatki:

- ☐ Maliny do dekoracji

Przygotowanie

Przygotuj tortownicę o średnicy 24 cm i wyłóż ją papierem do pieczenia. Wszystkie składniki na ciasto włóż do miski. Zimne masło pokrój w kostkę. Zagnieć składniki ręką. Ciasto ma mieć konsystencję plastycznej masy. Podziel je na dwie części. Jedną wyłóż dno tortownicy i włóż na 30 min do lodówki. Drugą część owiń folią lub papierem śniadaniowym i włóż do zamrażarki. Piekarnik nastaw na 180°C. Ciasto z lodówki wstaw do piekarnika i piecz przez ok. 15 min.

Po upływie tego czasu wyjmij tortownicę i odstaw dno ciasta do wystudzenia. Temperaturę w piekarniku zmniejsz do 170°C.

Składniki na masę serową wsyp do miski i miksuj na gładko. Następnie przelej na chłodny spód ciasta w tortownicy. Wyjmij drugą część ciasta z zamrażarki i zetrzyj ją na tarce bezpośrednio nad masą, tak aby powstała górna część sernika. Całe ciasto piecz przez 80-90 min. Następnie pozostaw w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami. Po wystudzeniu należy schłodzić sernik w lodówce. Przed podaniem udekoruj go malinami.

Sernik królewski jest doskonałą propozycją na letni deser. Świetnie smakuje z sezonowymi owocami czy gałką lodów waniliowych. Co jednak najważniejsze jest w pełni bezpieczny dla osób z celiakią. Wszystkie potrzebne składniki znajdziesz w naszym sklepie bezglutenowym.