

Aby sernik nie opadł po upieczeniu.



Opis wskazówki

Co zrobić aby sernik nie opadał po wyjęciu z piekarnika?

Całkowite opadanie nie da się niestety uniknąć, gdyż serniki należą do wilgotnych ciast, które lubią opadać po upieczeniu ale jest parę sposobów aby zmniejszyć proces opadania : Składniki na sernik powinny mieć temperaturę pokojową. Sernik pieczemy powoli, przez dłuższy czas i w niezbyt wysokiej temperaturze (180 st. / min. 1 godz.) Gdyby podczas pieczenia wierzch sernika za bardzo się przypiekał, należy nakryć go folią aluminiową. Po upieczeniu pozostawić sernik w piekarniku na ok.1 godz. Po tym czasie wyjąć z piekarnika i odstawić do całkowitego ostudzenia. Następnie odpiąć obręcz formy i wstawić do lodówki na przynajmniej 3 godziny. Mocno schłodzony sernik nabiera odpowiedniego smaku, idealnej konsystencji, wilgotności i dobrze się kroi.