

Jak upiec idealny sernik? 6 prostych kroków do perfekcji.



# Opis wskazówki

Sekret upieczenia sernika idealnego tkwi w dużej mierze nie w cukierniczym talencie, ale w przestrzeganiu kilku prostych zasad.

1. Na godzinę przed rozpoczęciem przygotowywania masy serowej wyjmijcie wszystkie niezbędne składniki z lodówki, niech nabiorą temperatury pokojowej. Dzięki temu ograniczycie ryzyko popękania sernika. 2. Nie tylko temperatura składników ma znaczenie, ale także ich rodzaj. Wybierając twaróg zdecydujcie się na ten półtłusty lub tłusty i przemielcie go minimum dwukrotnie. Kto wolałby zamiast dotyku aksamitnej masy na podniebieniu przeżuwać grudki białego sera? Nikt! Jeżeli nie posiadacie maszynki do mielenia lub szkoda Wam czasu, kupcie twaróg „ w wiaderku”. Nie każdy jednak będzie nadawał się do sernika. Musicie wybrać ten o najbardziej zwartej i gęstej konsystencji. Osobiście polecam firmy Starco lub Piątnica. 3. Zapamiętajcie to sernikowe prawo raz na całe życie – im bardziej napowietrzycie sernik podczas miksowania, tym wyżej urośnie podczas pieczenia i... opadnie tworząc nieestetyczny krater. Dlatego też wszystkie składniki na sernik łączymy ze sobą jak najkrócej. Widzimy, że wszystko tworzy nam jednolitą konsystencję – natychmiast przestajemy miksować. 4. Przed rozpoczęciem pieczenia umieśćcie w piekarniku, na półce pod formą z sernikiem, naczynie żaroodporne z gorącą wodą. Podczas pieczenia woda będzie nieustannie parować w kierunku ciasta, zapewniając mu elastyczność i sprężystość oraz minimalizując prawdopodobieństwo popękania jego wierzchu. 5. Pieczcie przy wykorzystaniu funkcji „góra-dół”. Unikajcie termoobiegu – zadziała tak samo jak napowietrzenie masy serowej – ciasto urośnie z górką, a zaraz potem opadnie. Wstawiając ciasto do piekarnika połóżcie je na środkowej półce, dzięki temu nie będzie miało zbyt przypieczonego spodu lub zbyt zarumienionego wierzchu. Jeżeli podczas pieczenia zauważycie, że wierzch sernika nabrał już złotego koloru i nie chcecie, żeby przypiekł się jeszcze bardziej, przykryjcie ciasto od góry folią aluminiową. 6. Z sernikami jak z ludźmi – nie lubią być wyciągane gwałtownie z ciepła. Po zakończonym pieczeniu, uchylcie piekarnik i zostawcie w nim ciasto aż do całkowitego przestygnięcia. Następnie wstawcie na kilka godzin do lodówki, a najlepiej na całą noc.