

*Mój Ulubiony*

12

wyjątkowych  
przepisów

# *Sernik*



**Mój Ulubiony**

# *Drodzy Czytelnicy!*

Oddajemy w Wasze ręce książeczkę „Mój ulubiony sernik”, w której znajdziecie 12 sprawdzonych przepisów na pyszne ciasta i desery na bazie twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony.

Wiemy, jak bardzo cenicie kremowy i delikatny smak sernika oraz docenicie jego elegancję i szlachetność. Z pewnością każdy z Was ma swoją rodzinną recepturę, dzięki której tradycja domowych ciast jest wciąż pielęgnowana.

W naszej książeczce nie zabrakło więc przepisów na klasyczny sernik krakowski, paschę i sernik wiedeński. Liczymy jednak, że skusicie się także na pozostałe wyjątkowe pomysły, dzięki którym odkryjecie nowe smaki i możliwości.

Delektujcie się zatem niebiańsko lekkim sernikiem z bezą czy wyborną tartą serową z borówkami, a gości zaskoczą aksamitną serową stefanką.

# *Smacznego!*

**Mój Ulubiony**

## *Spis*

➤ Sernik wiedeński z czekoladą	4
➤ Pomarańczowy sernik	7
➤ Sernik z bezą	8
➤ Pascha	11
➤ Sernik krakowski z rodzynkami	12
➤ Kolorowy sernik	15
➤ Serowe cupcakes	16
➤ Tarta serowa z borówkami	19
➤ Puszysty sernik cytrynowy	20
➤ Stefanka serowa	23
➤ Czekoladowy sernik	24
➤ Seromak	27

# Sernik wiedeński z czekoladą

## SKŁADNIKI

### masa serowa:

- 800 g Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony
- 250 g masła ● 8 jajek (L) ● 1 szklanka cukru (220 g)
- 1 szklanka cukru pudru (150 g) ● 1/3 szklanki kaszy manny (60 g) ● 1 łyżeczka olejku arakowego

### polewa:

- 100 g gorzkiej czekolady ● 30 g masła
- 100 ml śmietanki 30%

### wisienki koktajlowe do dekoracji

## PRZYGOTOWANIE

- 1) Piekarnik nagrzej do 200 st.C i ustaw na opcję grzania: góra – dół.
- 2) Oddziel żółtka od białek. Żółtka utrzyj z cukrem pudrem na puch, dodaj miękkie masło, olejek arakowy i twarożek, wymieszaj. Białka ubij na sztywną pianę, wsypując partiami cukier. Dodaj je do masy serowej razem z kaszą, delikatnie wymieszaj.
- 3) Tortownicę o średnicy 26 cm posmaruj masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Masę serową przełóż do tortownicy. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 20 minut w 200 st.C. Po tym czasie, uchyl na dwie minuty drzwiczki piekarnika, zmniejsz temperaturę do 150 st. C i piecz jeszcze około 80 minut. Upieczony sernik wystudź w uchylonym piekarniku. Wyjmij z formy i ułóż na paterze.
- 4) W rondelku podgrzej śmietankę i masło. Zdejmij z ognia. Do gorącej masy dodaj połamaną czekoladę. Mieszaj, aż masa będzie gładka i lśniąca. Lekko przestudzoną polewą polej sernik i odstaw, by polewa zastygła. Udekoruj wisienkami koktajlowymi.







# Pomarańczowy sernik

## SKŁADNIKI

### spód:

- 4 paczki herbatników typu krakuski (połowa z czekoladą)

### masa pomarańczowa:

- 1 kg soczystych pomarańczy
- 40 g żelatyny
- 1 szklanka cukru (220 g)

### masa serowa:

- 450 g Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony
- 1 cukier wanilinowy (16 g)
- 3 żółtka (L)
- 1/3 szklanki cukru pudru (50 g)
- 1 czubata łyżka żelatyny (10 g)

## PRZYGOTOWANIE

- 1) Prostokątną blaszkę o wymiarach 20 x 25 cm wyłóż herbatnikami.
- 2) Pomarańcze sparz wrzątkiem, osusz i pokrój razem ze skórką w kostkę. Przełóż do garnka, wlej szklankę wody i gotuj pod przykryciem, na wolnym ogniu do miękkości. Zdejmij z ognia, wymieszaj z cukrem i odstaw do przestygnięcia. Zblenduj lub zmiel w maszynce. Żelatynę zalej 1/2 szklanki zimnej, przegotowanej wody i wymieszaj. Gdy napęcznieje podgrzej w kąpeli wodnej i wymieszaj z masą pomarańczową. Tak przygotowaną masę wyłóż na herbatniki w formie.
- 3) Cukier puder i cukier wanilinowy utrzyj z żółtkami, dodaj twarożek i wymieszaj.
- 4) Żelatynę zalej 1/3 szklanki zimnej, przegotowanej wody i wymieszaj. Gdy napęcznieje rozpuść w kąpeli wodnej i dodaj kilka łyżek masy serowej, by wyrównać temperaturę. Tak przygotowaną żelatynę połącz z resztą masy serowej i wyłóż na stężałą masę pomarańczową. Przykryj delikatnie czekoladowymi herbatnikami i odstaw na kilka godzin do lodówki, by całość dobrze stężała.





# Sernik z bezą

## SKŁADNIKI

### ciasto:

● 1 i 1/2 szklanki mąki (250 g) ● 150 g masła ● 2/3 szklanki cukru  
pudru (100 g) ● 1 łyżeczka proszku do pieczenia ● 4 żółtka (L)

### masa serowa:

● 1 kg Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony  
● 100 g masła ● 1 szklanka cukru (220 g) ● 1 cukier wanilinowy  
(16 g) ● 4 jajka (L) ● 1 żółtko (L) ● 1 budyń waniliowy (40 g)  
● 1 łyżka mąki ziemniaczanej ● 350 ml mleka

### beza:

● 5 białek (L) ● 1 szklanka cukru (220 g)

## PRZYGOTOWANIE

- 1) Wszystkie składniki ciasta wymieszaj mikserem lub posekaj nożem. Wyłóż na stół i szybko zagnieć gładkie ciasto. Zawień w folię i odstaw na 20 minut do lodówki. Wysoką blaszkę o wymiarach 22 x 30 cm wyłóż papierem do pieczenia. Schłodzone ciasto rozwałkuj na cienki placek i wyłóż nim dno przygotowanej blaszki. Nakłuj widelcem. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 15 minut.
- 2) Masło roztop w rondelku. Jajka i żółtko ubij z cukrem i cukrem wanilinowym na puch. Dodaj twarożek, budyń w proszku i mąkę ziemniaczaną, wymieszaj. Na koniec wlej mleko i roztopione masło, ponownie wymieszaj. Przygotowaną masę wylej na podpieczony spód. Całość wstaw ponownie do piekarnika i piecz około 45 minut w 180 st.C.
- 3) W tym czasie przygotuj masę bezową. Białka ubij dokładnie z cukrem na sztywną i gładką pianę. Na upieczone ciasto wyłóż masę bezową i równo rozprowadź. Dodatkowo możesz przy pomocy dużego widelca zrobić na bezie dekoracyjne fale.
- 4) W piekarniku zmniejsz temperaturę do 150 st.C. Sernik włóż ponownie do pieca i piecz jeszcze około 20 minut, tzn do momentu, aż beza lekko się zarumieni. Sernik wystudź w uchylonym piekarniku.





# Pascha

## SKŁADNIKI

- 1 kg Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony
- 5 żółtek (L)
- 200 g masła
- 1 szklanka cukru pudru (150 g)
- 30 g żelatyny
- 100 g rodzynek
- 100 g suszonej żurawiny
- 100 g mieszanki keksowej (owocowej)
- migdały i orzechy włoskie do dekoracji

## PRZYGOTOWANIE

- 1) Żółtka ubij na parze z cukrem pudrem i przestudź. Wymieszaj z miękkim masłem.
- 2) Do masy jajecznej dodaj twarożek i dokładnie wymieszaj.
- 3) Żelatynę namocz w 1/3 szklanki zimnej, przegotowanej wody i odstaw. Gdy napęcznieje rozpuść w kąpeli wodnej i wymieszaj z kilkoma łyżkami masy serowej.
- 4) Następnie połącz z resztą masy serowej i bakaliami. Całość przełóż do wyłożonej gazą misy.
- 5) Powierzchnię wyrównaj i wstaw do lodówki na kilka godzin.
- 6) Stężałą paschę przykryj talerzykiem i odwróć do góry dnem. Zdejmij miskę i gazę.
- 7) Całość udekoruj bakaliami.





# Sernik krakowski z rodzynkami

## SKŁADNIKI

### ciasto:

● 2 szklanki mąki pszennej (350 g) ● 250 g masła ● 1/2 szklanki cukru (110 g) ● 1 jajko (L) ● 1 łyżka śmietany 18% ● 1 żółtko (L)

### masa serowa:

● 1 kg Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony ● 1 szklanka cukru (220 g) ● 5 jajek (L) ● 150 g masła ● 1 budyń waniliowy (40 g) ● 80 g rodzynek ● 1 łyżka mąki pszennej

### lukier:

● 1 i 1/3 szklanki cukru pudru (200 g) ● kilka łyżek soku z cytryny

## PRZYGOTOWANIE

- 1) Przygotuj kruche ciasto. Mąkę, posiekane masło, cukier, jajko i śmietanę wymieszaj mieszadłami miksera. Przełóż na stół i szybko zagnieć ciasto. Zawień w folię i odstaw na 20 minut do lodówki. Schłodzone ciasto podziel w proporcji 2:3. Większą część ciasta rozwałkuj i wylep nim dno prostokątnej blaszki o wymiarach 22 x 28 cm. Ciasto nakłuj widelcem i wstaw do nagrzanego do 200 st.C piekarnika na 10 minut.
- 2) Przygotuj masę serową. Rodzynki oprósź mąką. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj twarózek, miękkie masło i budyń w proszku. Wszystko delikatnie wymieszaj. Na koniec wsyp rodzynki. Masę serową przełóż do formy z ciastem. Wyrównaj powierzchnię. Zmniejsz temperaturę w piekarniku do 170 st.C.
- 3) Sernik wstaw do piekarnika i piecz około 45 minut w 170 st.C. Pod koniec pieczenia resztę ciasta rozwałkuj i potnij na centymetrowe pasy. Ciasto wyjmij z pieca, ułóż na powierzchni sernika kratkę z pasków ciasta, posmaruj roztrzepanym z łyżką wody żółtkiem i wstaw ponownie do piekarnika. Piecz, aż kratka z ciasta się lekko zarumieni (około 20 minut).
- 4) Cukier puder utrzyj z sokiem z cytryny na gładki, gęsty lukier i posmaruj nim wierzch wystudzonego ciasta.





# Kolorowy sernik

## SKŁADNIKI

### spód:

- około 100 g małych okrągłych biszkoptów

### masa serowa:

- 750 g Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony
- 1 opakowanie żelatyny (20 g) • 1/2 szklanki mleka (125 ml)
- 4 jajka (L) • 3/4 szklanki cukru (170 g) • 100 g masła
- 1 galaretka zielona • 1 galaretka czerwona
- 1 galaretka pomarańczowa

### wierzch:

- 1 galaretka czerwona • 300 g truskawek

## PRZYGOTOWANIE

- 1) Tortownicę o średnicy 26 cm wyłoż biszkoptami.
- 2) Trzy kolorowe galaretki rozpuść, każdy kolor oddzielnie, w połowie podanej na opakowaniu ilości wody. Wstaw do lodówki by stężały, następnie wyjmij z miseczek i pokrój w sporą kostkę.
- 3) Przygotuj masę serową. Żelatynę namocz w 1/2 szklanki zimnego mleka i odstaw, by napęczniała. Jajka ubij na parze z cukrem. Przystudź, dodaj twaróg i miękkie masło. Wymieszaj.
- 4) Do żelatyny wlej 1/3 szklanki wrzątku i mieszaj aż się rozpuści. Zdejmij z ognia i dodaj do niej kilka łyżek masy serowej. Tak przygotowaną żelatynę wymieszaj z resztą masy serowej.
- 5) Na biszkopty w formie wyłoż warstwę masy serowej i powciskaj w nią połowę galaretkowych kostek. Przykryj kolejną warstwą sera i znów powciskaj galaretki. Przykryj resztą masy serowej i odstaw do lodówki.
- 6) W tym czasie rozpuść w 400 ml wrzątku pozostałą galaretkę, wystudź. Truskawki umyj i jeśli są duże, pokrój na połówki. Włóż do galaretki, a gdy zacznie lekko tężeć przełóż galaretkę z owocami na stężały sernik.
- 7) Odstaw ponownie do lodówki, aby całość dobrze stężała.





# Serowe cupcakes

## SKŁADNIKI

FOREMKI MUFFINKOWE 12 SZTUK

### masa serowa:

- 25 g masła
- 400 g Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony
- 3 jajka (L)
- 1/2 szklanki cukru (110 g)
- 1 budyń waniliowy (40 g)

### krem:

- 100 g masła
- 2/3 szklanki cukru pudru (100 g)
- 50 g Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony

### owoce do dekoracji

## PRZYGOTOWANIE

- 1) Masło roztop w rondelku. Jajka ubij z cukrem na puch, wymieszaj z twarogiem. Do masy twarogowej dodaj budyń i roztopione masło. Wymieszaj mikserem.
- 2) Formę do muffinek posmaruj masłem. Dodatkowo na dnie każdej foremki połóż małe kólecčko wycięte z papieru do pieczenia. Piekarnik nagrzej do 200 st. C i ustaw na opcję grzania: góra-dół.
- 3) Masę serową przełóż do formy muffinkowej, ustawionej w większej formie częściowo wypełnionej wodą i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz najpierw 10 minut w 200 st.C, a następnie otwórz na chwilę piekarnik, zmniejsz temperaturę do 160 st.C i piecz jeszcze około 30 minut. Upieczone serniczki wystudź w uchylonym piekarniku, a następnie delikatnie wyjmij z formy.
- 4) Miękkie masło utrzyj z cukrem pudrem. Pod koniec ucierania dodaj po łyżeczce twarogek. Otrzymany krem przełóż do szprycy cukierniczej. Wystudzone serniczki przed podaniem włóż do papilotek i udekoruj kremem i owocami.





# Tarta serowa z borówkami

## SKŁADNIKI

### spód:

- 150 g masła
- 1 i 1/2 szklanki mąki (250 g)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 szklanki cukru pudru (75 g)
- 1 jajko (L)

### masa serowa:

- 50 g masła
- 450 g Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony
- 2/3 szklanki cukru pudru (100 g)
- cukier wanilinowy (16 g)
- 3 jajka (L)
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej (40 g)

**250 g borówek amerykańskich**

## PRZYGOTOWANIE

1) Mąkę, cukier puder, proszek do pieczenia, jajko i masło posiekaj nożem, a następnie zagnieć. Ciasto zawiń w folię i włóż na 20 minut do lodówki.

Przygotuj masę serową:

2) Miękkie masło utrzyj z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę, dodaj jajka, twarożek i mąkę ziemniaczaną. Wymieszaj mikserem.

3) Formę do tarty o średnicy 26-28 cm posmaruj masłem i oprósz mąką. Schłodzone ciasto rozwałkuj na duże koło, przełóż do formy. Nakłuj spód widelcem. Nadmiar ciasta nie odcinaj.

4) Masę serową przełóż na ciasto w formie i posyp borówkami. Wystające brzegi ciasta zawiń na ser. Tartę wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 40 minut w 180 st.C.





# Puszysty sernik cytrynowy

## SKŁADNIKI

- 700 g Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony
- 50 g masła
- 7 jajek (L)
- 1 szklanka cukru (220 g)
- 2 kisiele cytrynowe (2 x 40 g)
- 2 czubate łyżki mąki pszennej (40 g)
- sok z 1 cytryny
- cukier puder do oprószenia

## PRZYGOTOWANIE

- 1) Żółtka oddziel od białek i wymieszaj z twarożkiem. Do masy serowej dodaj: kisiel, mąkę, sok z cytryny i miękkie masło. Wymieszaj mikserem.
- 2) Białka ubij na sztywno z cukrem i wymieszaj delikatnie z masą serową.
- 3) Dno szczelnej tortownicy o średnicy 26 cm wyłóż papierem do pieczenia, boki posmaruj masłem. Papierowy ręcznik o długości 30 cm złoż dwukrotnie wzdłuż, aby powstał długi wąski pasek i owiń nim boki tortownicy. Zepnij metalowym spinaczem.
- 4) Piekarnik nagrzej do 200 st.C i ustaw na grzanie góra-dół. Masę serową przełóż do formy. Papierowy ręcznik zmocz zraszaczem. Tortownicę z ciastem ustaw w większej blaszce, wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 10 minut.
- 5) Po tym czasie otwórz piekarnik i obniż temperaturę do 160 st.C. Ponownie zmocz zraszaczem papier i wlej do większej blaszki szklankę wody. Piecz jeszcze 60 minut. Upieczony sernik zostaw na godzinę w zamkniętym piekarniku, by wystygł. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.





# Stefanka serowa

## SKŁADNIKI

- 40 sztuk delikatnych herbatników (200 g)
- masa serowa:**
  - 200 g masła
  - 800 g Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony
  - 1 i 1/3 szklanki cukru pudru (200 g)
  - 1 opakowanie żelatyny (20 g)
- polewa:**
  - 50 g gorzkiej czekolady
  - 50 ml śmietanki 30%
- owoce do dekoracji**

## PRZYGOTOWANIE

- 1) Żelatynę zalej 1/3 szklanki zimnej, przegotowanej wody i odstaw. Gdy napęcznieje dodaj 1/3 szklanki gorącej wody i mieszaj, aż żelatyna się rozpuści. Masło utrzyj mikserem z cukrem pudrem, dodaj twaróg i ponownie wymieszaj. Żelatynę wymieszaj najpierw z kilkoma łyżkami masy serowej, aby wyrównać temperaturę, a następnie z pozostałą masą serową.
- 2) Foremkę keksową o długości około 25 cm wyłóż pergaminem lub folią spożywczą. Na dnie foremki ułóż warstwę herbatników. Przykryj masą serową o grubości około 0,5 cm i znów ułóż warstwę herbatników. Czynność powtarzaj do wyczerpania składników, pamiętając, aby ostatnią warstwą były herbatniki. Całość przykryj pergaminem i przyciśnij deseczką. Włóż do lodówki na kilka godzin.
- 3) Śmietankę podgrzej, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż otrzymana masa będzie gładka i lśniąca. Schłodzoną stefankę przykryj deseczką, odwróć do góry dnem, wyjmij z formy i usuń papier. Polej przygotowaną polewą i odstaw do zastygnięcia. Udekoruj owocami.





# Czekoladowy sernik

## SKŁADNIKI

### masa serowo-czekoladowa:

- 800 g Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony
- 100 g masła
- 200 g mlecznej czekolady
- 1 łyżka kakao
- 1 szklanka cukru (220 g)
- 5 jajek (L)
- 1 budyń śmietankowy (40 g)

### masa śmietanowa:

- 500 ml śmietanki 30%
- 250 ml śmietany 18%
- 2/3 szklanki cukru pudru (100 g)
- 1 czubata łyżka żelatyny (10 g)

### kakao do oprószenia

## PRZYGOTOWANIE

- 1) W rondelku rozpuść w kąpeli wodnej masło i czekoladę. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj twarożek i kakao. Ciągłe ubijając mikserem dodaj roztopioną czekoladę i budyń w proszku. Wszystko wymieszaj.
- 2) Boki tortownicy o średnicy 24 cm owiń na zewnątrz grubo zwiniętym i zmoczonym wodą ręcznikiem papierowym, zepnij metalowym spinaczem.
- 3) Masę serowo-czekoladową przełóż do tortownicy. Tortownicę wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 80 minut w 160 st.C. Wystudź w uchylonym piekarniku. Sernik wyjmij z tortownicy i zepnij metalową obręczą.
- 4) Żelatynę zalej odrobiną zimnej, przegotowanej wody. Gdy napęcznieje rozpuść w kąpeli wodnej. 350 ml śmietanki 30% ubij na sztywno. W misce wymieszaj kwaśną śmietanę z cukrem pudrem (łyżeczkę cukru odłóż) i rozpuszczoną żelatyną. Na koniec dodaj ubitą śmietankę i delikatnie wymieszaj łyżką. Masę śmietanową wylej na wystudzony sernik i odstaw na godzinę do lodówki.
- 5) Pozostałą śmietankę ubij na sztywno z łyżeczką cukru pudru i udekoruj nią wierzch sernika. Oprósz kakao.







# Seromak

## SKŁADNIKI

### ciasto:

- 100 g masła
- 1/2 szklanki cukru pudru (75 g)
- 1 szklanka mąki pszennej (170 g)
- 1 żółtko (L)

### masa makowa:

- 1 puszka gotowej masy makowej (900 g)
- 2 jajka (L)
- 3/4 szklanki cukru (170 g)
- 1/2 szklanki kaszy manny (90 g)

### masa serowa:

- 1 kg Twarożku kanapkowo-sernikowego Mój Ulubiony
- 1 szklanka cukru (220 g)
- 4 jajka (L)
- 1 budyń waniliowy (40 g)
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej (15 g)

## PRZYGOTOWANIE

- 1) Prostokątną formę o wymiarach 22 x 27 cm wyłóż papierem do pieczenia. Wszystkie składniki na ciasto wymieszaj mikserem, wsyp do formy i lekko ugnieć dłońmi.
- 2) Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 20 minut w 180 st. C.
- 3) Przygotuj masę makową. Jajka ubij z cukrem na puch. Dodaj mak z puszki i kaszę manną. Wszystko dokładnie wymieszaj.
- 4) Przygotuj masę serową. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj twarożek, budyń w proszku i mąkę ziemniaczaną. Wszystko dokładnie wymieszaj.
- 5) Na podpieczony kruchy spód wyłóż masę makową. Na masę makową wyłóż łyżką masę serową.
- 6) Ciasto wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piecz aż się lekko zarumieni (60-80 minut). Upieczone ciasto odstaw do wystygnięcia.





*Idealny  
na  
sernik*

Sekretem każdego  
doskonałego sernika  
jest najlepszej jakości twaróg.

## Twarożek kanapkowo-sernikowy

### Mój Ulubiony to

- produkt naturalny
- bez konserwantów
- bez substancji zagęszczających
- bez stabilizatorów

Jego śmietankowy, aksamitny smak i gęsta, jednolita konsystencja sprawiają, że idealnie sprawdza się jako baza do serników i deserów.




**SPÓŁDZIELNIA DOSTAWCÓW MLEKA W WIELUNIU**

Ul. Kolejowa 63, 98-300 Wieluń

[www.sdmwiel.pl](http://www.sdmwiel.pl)

 [www.facebook.com/WielunMojUlubiony/](https://www.facebook.com/WielunMojUlubiony/)

 [www.instagram.com/wielun.mojulubiony/](https://www.instagram.com/wielun.mojulubiony/)