

Najlepsze serniki świata



www.rm.com.pl

Zapraszamy do przejrzania książki.
Do poruszania się po dokumencie użyj klawiszy [PgUp] i [PgDn].

Copyright © Wydawnictwo RM

Teksty i ilustracje zawarte w tym dokumencie, a także jego układ, są chronione prawem autorskim.

Dokument jest przeznaczony do bezpłatnego zamieszczania W CAŁOŚCI na stronach WWW wyłącznie w powiązaniu z informacjami na temat książki, której fragmenty zawiera. Te informacje muszą obejmować co najmniej tytuł książki, autora (lub autorów) i nazwę wydawnictwa.

Jakiegolwiek zmiany tego dokumentu bez pisemnej zgody Wydawnictwa RM są niedozwolone.

Najlepsze serniki świata

Tłumaczenie: Irmina Lubowiecka

Przepisy: R&R Test Kitchen, Sebastian Sedlak, Neil Hargreaves
Stylizacja: Lee Blaylock, Sebastian Sedlak, Neil Hargreaves
Zdjęcia: Brent Parker Jones, R&R Photostudio

Original English language title: *Cheesecakes of the World*
Copyright © 2007 R&R Publications Marketing Pty. Ltd., Australia.
All rights reserved.

Copyright © 2009 by Wydawnictwo RM
Wydawnictwo RM, 03-808 Warszawa, ul. Mińska 25
rm@rm.com.pl
www.rm.com.pl

Żadna część tej pracy nie może być powielana i rozpowszechniana, w jakiegokolwiek formie i w jakiegokolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny) włącznie z fotokopiowaniem, nagrywaniem na taśmy lub przy użyciu innych systemów, bez pisemnej zgody wydawcy.

Wszystkie nazwy handlowe i towarów występujące w niniejszej publikacji są znakami towarowymi zastrzeżonymi lub nazwami zastrzeżonymi odpowiednich firm odnośnych właścicieli.

Wydawnictwo RM dołożyło wszelkich starań, aby zapewnić najwyższą jakość tej książki, jednakże nikomu nie udziela żadnej rękojmi ani gwarancji. Wydawnictwo RM nie jest w żadnym przypadku odpowiedzialne za jakąkolwiek szkodę będącą następstwem korzystania z informacji zawartych w niniejszej publikacji, nawet jeśli Wydawnictwo RM zostało zawiadomione o możliwości wystąpienia szkód.

ISBN 978-83-7243-770-9

Redaktor prowadzący: Longina Rutkowska
Redakcja: Lidia Jakubiec
Korekta: Longina Rutkowska
Projekt okładki: Studio Graw
Redaktor techniczny: Beata Donner-Soska
Skład: Marcin Fabijański
Druk i oprawa: O. W. READ ME – Drukarnia w Łodzi,
Olechowska 83, (42) 649-33-91, druk@readme.pl, http://druk.readme.pl

Wydanie I
Warszawa 2009
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

[Kliknij tutaj, żeby kupić tę książkę](#)

Wstęp	4
Serniki amerykańskie	8
Serniki europejskie	34
Serniki tropikalne	60
Serniki orientalne	80
Indeks	96

Spis treści





Wykonanie

SPÓD

1 Ciastka z nadzieniem miętowym miksujemy w robocie kuchennym. Układamy je na dnie tortownicy o średnicy 23 cm i dociskamy. Wstawiamy do lodówki.

MASA SERNIKOWA

2 Twaróg sernikowy miksujemy z dużą prędkością, aż stanie się puszysty. Dodajemy skondensowane mleko, cukierki miętowe i ponownie dokładnie ubijamy. Następnie dodajemy ubitą śmietanę i wszystko mieszamy. Masę wylewamy na przygotowany spód. Przykrywamy i zmrzamy.

3 Sernik dekorujemy batonikiem czekoladowym z nadzieniem miętowym i podajemy.

12 porcji

SERNIK miętowy NA ZIMNO

Składniki

SPÓD

300 g ciastek w czekoladzie z nadzieniem miętowym

MASA SERNIKOWA

250 g twarogu sernikowego
400 g mleka zagęszczonego
1 szklanka pokruszonych twardych cukierków miętowych
2 szklanki bitej tłustej śmietany

DEKORACJA

Batonik czekoladowy z nadzieniem miętowym



Wykonanie

1 Piekarnik rozgrzewamy do 160°C.

SPÓD

2 Orzechy, cukier i masło mieszamy, po czym masę rozprowadzamy w tortownicy o średnicy 23 cm. Pieczemy 10 minut, wyjmujemy z piekarnika i pozostawiamy do ostygnięcia. Temperaturę piekarnika zwiększamy do 230°C.

MASA SERNIKOWA

3 Twaróg sernikowy, cukier i mąkę miksujemy ze średnią prędkością do uzyskania gładkiej masy. Dodajemy pojedynczo jaja, dokładnie miksując całość po dodaniu każdego z nich. Następnie wlewamy śmietanę i wszystko mieszamy.

4 Kawę i cynamon rozpuszczamy we wrzącej wodzie. Taką mieszanekę studzimy, a następnie stopniowo dodajemy do masy twarogowej. Wszystko miksujemy na gładką masę i wylewamy na spód ciasta.

5 Pieczemy 10 minut. Temperaturę piekarnika zmniejszamy do 120°C i pieczemy godzinę.

6 Ciasto oddzielamy od krawędzi tortownicy i pozostawiamy do ostygnięcia. Następnie schładzamy. Sernik podajemy udekorowany bitą śmietaną i ziarnami kawy.

12 porcji

SERNIK *cappuccino*

Składniki

SPÓD

1½ szklanki drobno posiekanych orzechów (migdałów, orzechów włoskich)
2 łyżki cukru
50 g roztopionego masła

MASA SERNIKOWA

1 kg spulchnionego twarogu sernikowego
1 szklanka cukru
3 łyżki mąki
4 duże jaja
1 szklanka śmietany
1 łyżka kawy rozpuszczalnej
¼ łyżeczki cynamonu
¼ szklanki wrzącej wody

DEKORACJA

ziarna kawy
bita śmietana



Wykonanie

SPÓD

1 W małej misce mieszamy migdały i masło.

2 Cztery tortownice o średnicy 10 cm wykładamy papierem do pieczenia, a następnie równomiernie rozprowadzamy w nich masę.

MASA SERNIKOWA

3 Do małego rondla z wodą wsypujemy żelatynę. Gotujemy na wolnym ogniu, mieszając, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. Twaróg sernikowy, mleko, cukier i rum ubijamy elektrycznym mikserem, aż składniki dokładnie się wymieszają. Do tej masy wlewamy żelatynę i wszystko dokładnie miksujemy. Całość przelewamy do tortownic i wstawiamy do lodówki na trzy godziny lub na całą noc.

POLEWA

4 Wodę, cukier i rum mieszamy w rondlu i doprowadzamy do wrzenia. Potem gotujemy na wolnym ogniu 15 minut. Do mieszanki dodajemy kawałki ananasa i studzimy.

5 Kawałki ananasa i polewę równo dzielimy pomiędzy tortownice. Gotowe ciasto posypujemy wiórkami kokosowymi.

4 porcje

SERNIK *calypso*

Składniki

SPÓD

¾ szklanki zmielonych migdałów
20 g roztopionego masła

MASA SERNIKOWA

1 ½ łyżki żelatyny
¼ szklanki wody
450 g twarogu sernikowego
¾ szklanki mleka
¾ szklanki cukru
2 łyżki rumu

POLEWA

¼ szklanki wody
½ szklanki cukru
2 łyżki rumu
¼ pokrojonego w małą kostkę ananasa
wiórki kokosowe

