



CUKIER  
Królewski



**Królewskie przepisy**  
na wielkanocne serniki!

A red crown icon is positioned above the text box, partially overlapping the top edge of the light green background.

## Wstęp

Wielkanoc to czas, gdy na stole królują wyjątkowe smaki, a my celebруем chwilę z bliskimi. A co, jeśli w tym roku to Ty zostaniesz królową (lub królem!) wielkanocnych wypieków? **Cukier Królewski słodzi, a Ty królujesz!** W tym e-booku znajdziesz sernikowe inspiracje – od klasycznych receptur po nowoczesne interpretacje. Kremowe, delikatne, rozpylające się w ustach... i tak proste do przygotowania!

Wybierz przepis, załóż cukierniczą koronę i zachwyć bliskich przy wielkanocnym stole.

## SPIS TREŚCI

Sernik szarlotkowy z cytrynową kruszonką	4
Sernik czekoladowy	7
Sernik z figami i białą czekoladą	9
Sernik malinowy	11
Sernik japoński	14
Sernik z przetartymi owocami	16
Sernik na kruchym cieście z porzeczkami i malinami	19
Sernik kajmakowy z czekoladą	21
Zielone serniczki z herbatą matcha i truskawkami	23
Wielkanocny sernik pistacjowy z białą czekoladą i malinami	25



## Sernik szarlotkowy z cynamonową kruszonką

Ten sernik to połączenie klasyki z jabłkowym akcentem. Maślany spód, kremowa masa serowa i warstwa duszonych jabłek, a na wierzchu – chrupiąca cynamonowa kruszonka.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:  
60 minut

## SKŁADNIKI

### Jabłka:

- 500 g kwaśnych jabłek (np. szara reneta, boiken) – waga po obraniu i pokrojeniu w większą kostkę
- 20 g masła
- 50 g soku z cytryny
- 0,5 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżka Cukru Trzcinowego Królewskiego
- 3 łyżki syropu klonowego
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 6 g skrobi kukurydzianej

### Spód:

- 32 sztuki ciastek Lotus (ok. 255 g), zblendować na okruchy
- 100 g roztopionego masła

### Cynamonowa kruszonka:

- 40 g zimnego masła
- 75 g Cukru Trzcinowego Królewskiego
- 45 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka cynamonu
- duża szczypta soli

### Masa serowa:

- 500 g trzykrotnie zmielonego sera
- 200 g serka Philadelphia
- 200 g mascarpone
- 200 g musu jabłkowego
- 100 g Cukru Trzcinowego Królewskiego
- 4 jajka
- 13 g mąki ziemniaczanej
- duża szczypta soli

### Krem waniliowy:

- 250 g śmietanki 36%
- 50 g mascarpone
- odrobina ekstraktu z wanilii
- Cukier Puder Królewski – do smaku około 2 łyżek (nie za dużo)



## PRZYGOTOWANIE

### 1. Jabłka:

Podgrzej masło w rondlu, aż nabierze bursztynowego koloru i orzechowego aromatu. Dodaj jabłka i pozostałe składniki. Podgrzewaj na średnim ogniu, mieszając aż jabłka zmiękną (ok. 10 minut). Odważ 200 g jabłek i zblenduj je na gładki mus. Pozostałą część zostaw w kostkach.

### 2. Spód:

Połącz okruchy ciastek Lotus z roztopionym masłem, aż uzyska się konsystencję mokrego piasku. Wyłóż spód i boki tortownicy (średnica 20 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do lodówki na kilka godzin. Następnie piecz w piekarniku nagrzanym do 170°C przez około 13 minut, aż ciasteczka lekko się zarumienią.

### 3. Cynamonowa kruszonka:

Zmieszaj zimne masło, cukier, mąkę, cynamon i sól, aby uzyskać kruszonkę. Odstaw do lodówki lub zamrażarki na około godzinę, aby schłodzić.

### 4. Masa serowa:

Wymieszaj sery z solą, cukrem i mąką ziemniaczaną – ręcznie lub na niskich obrotach miksera, aby nie napowietrzyć masy. Dodawaj jajka, mieszając po każdym. Na koniec dodaj mus jabłkowy i wymieszaj.

### 5. Składanie i pieczenie:

Gotową masę serową wylej na schłodzony spód, posyp przygotowaną kruszonką. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C (grzanie góra-dół) na 15 minut, następnie obniż temperaturę do 160°C i piecz jeszcze przez 45 minut. Po upieczeniu ostudź sernik w lekko uchylonym piekarniku.

### 6. Chłodzenie i dekoracja:

Śmietankę 36% ubij z mascarpone, dodaj wanilię i cukier puder według uznania. Sernik wstaw do lodówki na całą noc. Przed podaniem udekoruj wierzch kremem waniliowym i posyp pokruszonymi ciastkami Lotus.





## Sernik czekoladowy

Gęsty, wilgotny, intensywnie czekoladowy. To propozycja dla wszystkich, którzy uwielbiają czekoladowe wypieki. Idealnie komponuje się z gorzką kawą i świąteczną atmosferą.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**łatwy**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**do 30 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**60 minut**

## SKŁADNIKI

### Spód

- 30 g masła
- 30 g Cukru Pudru Królewskiego
- 50 g mąki
- 10 g kakao

### Masa serowa

- 125 g twarogu, zmielonego min. 3 razy (użyliśmy twarogu z wiaderka)
- 125 g mascarpone
- 35 g mleka
- 2 małe jajka
- 1 żółtko
- 100 g Cukru Drobnoego Królewskiego
- 7 g kakao
- 115 g czekolady deserowej (50%)

## PRZYGOTOWANIE

### 1. Spód:

Składniki zagnieć ręcznie lub malakserem do powstania jednolitej kruszonki. Wysyp na spód tortownicy. Wyrównaj. Podpiecz przez 7 minut. Po lekkim wystudzeniu owiń formę folią aluminiową.

### 2. Masa serowa:

Oba sery zmiksuj z cukrem. Dodaj jajka i żółtko. Zmiksuj. Dodaj mleko. Zmiksuj. Dodaj kakao. Zmiksuj. Dodaj rozpuszczoną czekoladę w dwóch partiach. Miksuj tylko do połączenia. Masę przelej na podpieczony spód i piecz w 160 °C w kąpieli wodnej przez ok. 60 minut.

### 3.

Upieczony sernik pozostaw przez godzinę w uchylonym piekarniku. Później wystudź w temperaturze pokojowej i schłódź przez min. 6 godzin w lodówce. Schłodzony sernik polej frużeliną.







## Sernik z figami i białą czekoladą

Połączenie kremowego sernika na zimno, błogiej słodyczy białej czekolady i lekko karmelowej nuty fig. Elegancki, pełen wiosennej lekkości.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**łatwy**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**do 30 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**60 minut**

## SKŁADNIKI

### Masa:

- 600 g jogurtu skyr lub greckiego w temperaturze pokojowej
- 250 g białej czekolady
- kilka kropli ekstraktu wanilinowego
- 250 ml zimnej śmietanki 30% do deserów
- 2 łyżki Cukru Drobnego Królewskiego

### Spód:

- 150 g herbatników maślanych
- ok. 100 g rozpuszczonego masła

### Polewa:

- tabliczka białej czekolady

### Do dekoracji:

- 4 figi

## PRZYGOTOWANIE

1.

Dno formy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Herbatniki pokrusz na piasek, dodaj do nich roztopione masło i wyłóż je na dnie formy. Wyrównaj powierzchnię z herbatników i dociśnij. Wstaw do lodówki, na czas przygotowywania masy serowej.

2.

W naczyniu wymieszaj jogurt z ekstraktem waniliowym. Czekoladę rozpuść w kąpiel wodnej. Rozpuszczoną połącz z jogurtem. Schłodzoną śmietankę ubij z cukrem i wymieszaj z przygotowaną wcześniej masą.

3.

Przełóż masę do formy na przygotowany spód, wyrównaj i odstaw do lodówki do stężenia na 2-3 godziny. Gdy sernik stężeje, tabliczkę białej czekolady rozpuść w kąpiel wodnej. Poczekać aż czekolada lekko ostygnie, ale nadal będzie płynna i polej nią sernik. Rozprowadź równomiernie czekoladę na wierzchu sernika. Pokrój figi i utóż plasterki na serniku. Wstaw do lodówki, by polewa stężała.





## Sernik malinowy

Owocowa lekkość, kwaskowate maliny i delikatna masa serowa to idealne połączenie na wiosenne święta. Odkryj, jak może smakować Wielkanoc w kolorach malinowego lata.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**łatwy**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**do 30 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**ok. 120 minut**

## SKŁADNIKI

### Ciasteczkowy spód:

- 300 g ciastek owsianych
- 120 g roztopionego masła (lub nieco mniej w zależności od użytych ciastek)

### Masa serowa:

- 625 g serka Philadelphia
- 180 g Cukru Drobnoego Królewskiego
- 120 g śmietany 18%
- 210 g śmietanki 30%
- 4 jajka
- spora szczypta soli
- ziarenka z laski wanilii

### Konfitura do esów-floresów:

- 225 g mrożonych owoców leśnych
- 20 g soku z cytryny
- 1,25 g pektyny jabłkowej
- 5 g cukru do pektyny
- 40 g Cukru Drobnoego Królewskiego
- 10 g soku z limonki
- 1 g skórki z cytryny
- 0,5 g skórki z limonki
- pół łyżeczki ekstraktu z wanilii



## PRZYGOTOWANIE

1.

Rozdrobnić ciastka na drobny pył używając np. wałka do ciasta lub blendera. W misce wymieszać rozdrobnione ciastka z roztopionym masłem (chcemy uzyskać konsystencję mokrego piasku). Wyłożyć tortownicę o średnicy 21 cm papierem do pieczenia (spód i boki formy).

Wsypać mieszankę ciastek z masłem do przygotowanej tortownicy. Używając rąk lub spodu szklanki, równomiernie rozprowadzić ciastka po dnie i lekko bokach tortownicy. Włożyć blachę do zamrażarki na pół godziny. Wstawić tortownicę do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piec spód przez około 10 minut, aż stanie się lekko zarumieniony. Wyjąć tortownicę z piekarnika i pozostawić do całkowitego ostudzenia.

2.

Owoce leśne umieścić w rondelku. Dodaj sok z cytryny i limonki, cukier, ekstrakt z wanilii oraz skórkę otartą z cytryny i limonki. Całość delikatnie wymieszaj. Podgrzewaj owoce na średnim ogniu, często mieszając, aż zaczną się rozpadać i puszczać sok. Doprowadź do wrzenia. W osobnym naczyniu wymieszaj dokładnie pektynę jabłkową w cukrze (5 g). Dodaj do rondelka z owocami i mieszaj, aby wszystkie składniki się połączyły. Gotuj konfiturę na średnim ogniu przez około minutę. Odstaw rondelk z ognia i pozostaw do wystygnięcia.

3.

Upewnij się, że wszystkie składniki są w temperaturze pokojowej. Składniki wymieszaj szpatułką (nie chcemy napowietrzać masy serowej). Do miski wkładaj najgęstsze składniki i stopniowo rozrzedzaj

tymi o mniejszej gęstości.

Owiń tortownicę z wypieczonym spodem bardzo dokładnie od spodu folią aluminiową. Umieść tortownicę na blasze i wylej do niej masę sernikową. Za pomocą łyżki nałóż kleksy sosu na wierzchu masy serowej. Umieść patyczek od szaszłyków w masie serowej i przeciągnij przez środek kleksów, tworząc esy-floresy.

Wypełnij blachę gorącą wodą do połowy wysokości tortownicy. Możesz również umieścić naczynie z gorącą wodą na dolnej blasze – w zależności, którą opcję wybierzesz, zmodyfikuje to czas pieczenia sernika. Umieść całość w piekarniku (170°C góra-dół) na 13 minut. Po upływie 13 minut zmniejsz temperaturę do 110°C.

Kontynuuj pieczenie przez około 1 do 2 h, do momentu kiedy wierzch sernika będzie sprężysty (w razie konieczności skróć lub wydłuż czas pieczenia). Wierzch po dotknięciu palcem ma się nie kleić, powinien być sprężysty.

Uchyl drzwiczki piekarnika i pozostaw sernik w środku do całkowitego wystudzenia. Wstaw sernik na noc do lodówki. Podawaj polany pozostałą częścią konfitury.

### WSKAZÓWKI:

Jeśli nie masz pewności, jak piecze Twój piekarnik, warto zaopatrzyć się w termometr, który można postawić lub zawiesić wewnątrz piekarnika.

Sernik piecz w kąpielii wodnej tradycyjnie lub umieszczając na dolnej blasze szerokie naczynie z gorącą wodą, aby w piekarniku unosiła się para wodna. Wówczas sernik należy ustawić na środkowej kratce. Wybór metody wpłynie na czas pieczenia.



## Sernik japoński

Chmurka na talerzu – lekki jak puch, puszysty i delikatnie waniliowy. Japońska wersja sernika, która zachwyca swoim wyglądem i aksamitną teksturą.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**średni**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**pow. 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**65 minut**

## SKŁADNIKI

- 4 jajka
- 200 g serka śmietankowego z kubeczka
- 50 g masła
- 60 g Cukru Królewskiego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 80 ml mleka
- 30 g mąki pszennej
- 20 g skrobii kukurydzianej
- szczypta soli

### Dodatkowo:

- Cukier Puder Królewski
- świeże owoce



## PRZYGOTOWANIE

1. Piekarnik nagrzej do 160°C. Spód tortownicy wyłóż papierem do pieczenia, boki wewnątrz wysmaruj masłem, a z zewnątrz dokładnie obtóż folią aluminiową.
2. Masło podgrzej w rondelku z żółtkami, serkiem, połową cukru i opcjonalnie ekstraktem lub esencją waniliową do powstania gładkiej masy. Masę przetóż do miski i wlej mleko, a następnie delikatnie wymieszaj. Przesiej mąkę pszenną i skrobię kukurydzianą i ponownie delikatnie wymieszaj.
3. Białka ubij na sztywno ze szczyptą soli. Dodaj resztę cukru i sok z cytryny. Ponownie ubij i przetóż do masy z żółtkami. Bardzo delikatnie wymieszaj. Masę przelej do przygotowanej tortownicy. Tortownicę włóż do większego naczynia żaroodpornego. Wlej do niego wrzącą wodę do wysokości połowy tortownicy. Ostrożnie przetóż do piekarnika.
4. Piecz przez 25 minut w 160°C, a następnie przez kolejne 40 minut w 120°C. Po upieczeniu zostaw na 10 minut w nagrzanym piekarniku. Następnie wyciągnij od razu z naczynia z wodą i odstaw do całkowitego przestudzenia. Przetóż ostrożnie na talerzyk do góry dnem i podawaj w całości. Udekoruj świeżymi owocami i cukrem pudrem.



CUKIER  
Krolewski

## Sernik z przetartymi owocami

Kolorowy, owocowy i pełen wiosennej świeżości. Doskonały dla miłośników klasycznych smaków z lekkim owocowym twistem.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**średni**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**do 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**65 minut**



## SKŁADNIKI

### Spód:

- 85 g mąki pszennej
- 20 g Cukru Pudru Królewskiego
- 1 żółtko
- 40 g miękkiego masła
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia

### Masa serowa:

- 650 g sera sernikowego (nie może być rzadki)
- 1 budyń waniliowy
- 5 jajek
- 1/2 laski wanilii
- 1 szklanka Cukru Pudru Królewskiego
- 200 ml śmietany kremówki 30% lub 36%

### Frużelina owocowa:

- 270 g owoców (np. malina, jeżyna, jagoda, truskawka)
- 3 łyżki Cukru Królewskiego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 płaska łyżeczka żelatyny i 1 łyżka zimnej wody
- 1 płaska łyżeczka mąki ziemniaczanej i 1 łyżka zimnej wody



## PRZYGOTOWANIE

### 1. Spód:

Składniki na spód posiekaj nożem, a następnie zagnieć rękami na jednolite ciasto. Włóż do lodówki na 30 minut. Piekarnik nagrzej do 150°C z termoobiegiem. Blachę o średnicy 22 cm wyłóż papierem do pieczenia (sam spód). Wylep dno formy ciastem.

### 2. Masa serowa:

Żółtka oddziel od białek. Białka umieść w osobnej misce. Ser włóż do dużej miski, dodaj budyń waniliowy, żółtka, ziarenka z laski wanilii, 1 szklankę cukru pudru i zmiksuj na jednolitą masę tylko do połączenia składników.

### 3.

Śmietanę ubij na sztywno, białka również ubij na sztywno. Do masy serowej wmieszaj delikatnie ubitą śmietanę i białka (można dodać na dwa razy). Naprawdę delikatnie!

### 4.

Na ciasto wylej masę serową. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 150°C z termoobiegiem i piecz około 50 minut. Jeśli sernik będzie się mocno przypiekał, otwórz piekarnik i szybko nakryj kawałkiem papieru do pieczenia. Po upieczeniu piekarnik wyłącz i lekko uchyl drzwiczki. Zostaw tak do całkowitego wystygnięcia. Po wyjęciu z piekarnika sernik ostrożnie obróć dookoła aby równo opadał.

### 5. Fruzelina:

Owoce włóż do garnka z cukrem, wodą i podgrzewaj, aż puszczą sok. Wlej mąkę ziemniaczaną z wodą i energicznie mieszaj. Gotuj około 1 minutę.

### 6.

Zdejmij z palnika i dodaj cytrynę i napęczniałą żelatynę. Wymieszaj fruzelinę i odstaw do wystudzenia.

### 7.

Wystudzoną, już prawie tężejącą fruzelinę, wyłóż na sernik i wstaw do lodówki, aby stężał.





## Sernik na kruchym cieście z porzeczkami i malinami

Chrupkie ciasto, delikatna masa serowa i kwaskowate owoce. To doskonałe połączenie na wielkanocny stół.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**łatwy**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**pow. 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**60 minut**

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 5 łyżek Cukru Trzcinowego Królewskiego
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżka cukru wanilinowego
- 1 jajko
- 150 g zimnego masła

### Masa serowa:

- 1 kg twarogu sernikowego
- 180 g śmietany 18%
- 3/4 szklanki Cukru Trzcinowego Królewskiego
- 5 jajek
- opakowanie budyniu śmietankowego
- 200-250 g porzeczek i malin

### Do dekoracji:

- Cukier Puder Cukier Królewski
- garść malin i porzeczek

## PRZYGOTOWANIE

### 1. Spód:

Składniki na ciasto wyrób na gładką kulkę, podziel na 2/3 i 1/3. Mniejszą część odłóż do lodówki lub do zamrażarki. Większą częścią wyklej spód tortownicy 25 cm (najlepiej posmarować tortownicę masłem).

### 2. Masa serowa:

Następnie wszystkie składniki na masę serową miksuj do połączenia i wylej na wcześniej wyłożony spód. Na masę dodaj owoce. Zostaw garść do dekoracji na koniec i przykryj pozostałym ciastem startym na tarce o grubych oczkach. Całość włóż do rozgrzanego do 180°C piekarnika, piecz ok. 1 h, góra-dół.

### 3.

Po upieczeniu sernik odstaw do całkowitego wystudzenia, wierzch posyp cukrem pudrem i udekoruj owocami.





## Sernik kajmakowy z czekoladą

Słodki, kremowy i uzależniający. Kajmakowa nuta sprawia, że to wypiek, obok którego nie da się przejść obojętnie.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**średni**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**pow. 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**60 minut**

## SKŁADNIKI

### Spód:

- 200 g kakaowych herbatników
- 120 g roztopionego masła

### Warstwa karmelowa:

- 800 g sera w wiaderku
- 250 g ubitej śmietanki kremówki
- ½ łyżeczki soli
- 350 g Cukru Trzcinowego Królewskiego
- 100 g masła
- 70 g śmietanki 36%
- 40 g żelatyny rozpuszczonej w 50 g wody

### Warstwa czekoladowa:

- 600 g sera w wiaderku
- 200 g roztopionej czekolady deserowej
- 200 g Cukru Trzcinowego Królewskiego
- 30 g kakao
- 250 g ubitej śmietanki kremówki
- 30 g żelatyny rozpuszczonej w 50 g wody

### Polewa i dekoracja:

- 200 g czekolady mlecznej
- 50 g śmietanki 36%
- 20 g masła
- herbatniki w czekoladzie
- czekoladowe groszki / kulki / pralinki

## PRZYGOTOWANIE

### 1. Spód:

Herbatniki pokrusz, dodaj masło, wymieszaj. Wyłóż na dno blaszki i wygładź.

### 2. Warstwa karmelowa:

Przygotuj karmel. Cukier trzcinowy rozpuść w garnku o grubym dnie, nie mieszając. Gdy cukier całkowicie się rozpuści dodaj masło, wymieszaj. Wlej stopniowo śmietankę, wymieszaj i całkowicie ostudź.

### 3.

Do sera dodaj ostudzony karmel, sól, rozpuszczoną żelatynę, wymieszaj. Na koniec dodaj ubitą śmietankę, wymieszaj. Wylej warstwę na spód z herbatników. Wstaw do lodówki do stężenia.

### 4. Warstwa czekoladowa:

do sera dodaj cukier, wymieszaj. Dodaj czekoladę, kakao i rozpuszczoną żelatynę, wymieszaj. Na koniec dodaj ubitą śmietankę, wymieszaj. Wylej na warstwę karmelową, wstaw do lodówki do całkowitego stężenia.

### 5. Dekoracja:

Czekoladę mleczną rozpuść wraz z masłem i śmietanką w kąpieli wodnej. Polej wierzch sernika. Udekoruj wierzch wg uznania.





## Zielone serniczki z herbatą matcha i truskawkami

Wielkanoc może być lekka i zaskakująca. Serniczki z herbatą matcha i truskawkami to świeży pomysł na świąteczny deser – delikatny, wiosenny, po prostu pyszny.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**średni**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**pow. 45 minut**

## SKŁADNIKI

### Spód:

- 200 g ciastek owsianych
- 70 g masła

### Masa serowa:

- 500 g serka śmietankowego
- 200 ml śmietanki 36%
- 3 łyżki cukru pudru Cukier Królewski
- 3 łyżeczki żelatyny
- 4 łyżki wody
- 1 łyżka herbaty matcha

### Dodatkowo:

- świeże truskawki

## PRZYGOTOWANIE

### 1. Spód:

Rozdrobnij ciastka w malakserze lub roznieć je wałkiem, aż powstaną drobne okruszki. Rozpuść masło i dokładnie wymieszaj z pokruszonymi ciastkami. Wyłóż powstałą masę na dno foremek lub stoiczek i dociśnij, aby stworzyć spód serniczek. Wstaw do lodówki, aby masa się schłodziła.

### 2. Masa serowa:

Wsyp żelatynę do miseczki, zalej wodą i odstaw na 5 minut do napęcznienia. Następnie podgrzej, aż się rozpuści – nie doprowadzając do wrzenia.

W oddzielnej misce zmiksuj serek śmietankowy ze śmietanką i cukrem pudrem. Dodaj herbatę matcha i dokładnie wymieszaj. Na koniec wlej rozpuszczoną żelatynę i ponownie wymieszaj całość, aż masa będzie jednolita.

### 3. Składanie i dekoracja

Przełóż masę serową na schłodzony spód w foremkach. Wstaw do lodówki na minimum 2–3 godziny, aż serniczki stężeją. Przed podaniem udekoruj je świeżymi truskawkami.







## Wielkanocny sernik pistacjowy z białą czekoladą i malinami

Delikatny, kremowy, z nutą wanilii, słodyczą białej czekolady i charakterystycznym pistacjowym smakiem. Ten sernik to wyjątkowa propozycja na wielkanocny stół – elegancki, wiosenny i pełen harmonii smaków.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**średni**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**do 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**80 minut**

## Składniki (na formę 19/20 cm):

### Spód:

- 130 g herbatników
- 50 g masła

### Masa serowa:

- 70 g białej czekolady
- 100 ml śmietanki 30%
- 150 g pasty pistacjowej (niesłodzonej)
- 700 g twarogu dwukrotnie zmielonego (może być z wiaderka)
- 4 jajka
- 1/2 szklanki drobnego Cukru Królewskiego
- 3 krople aromatu z prawdziwą wanilią
- 45 g miękkiego masła
- 1 płaska łyżka skrobi ziemniaczanej

### Polewa:

- 50 g białej czekolady
- 25 ml śmietanki 30%

## PRZYGOTOWANIE

### 1. Spód:

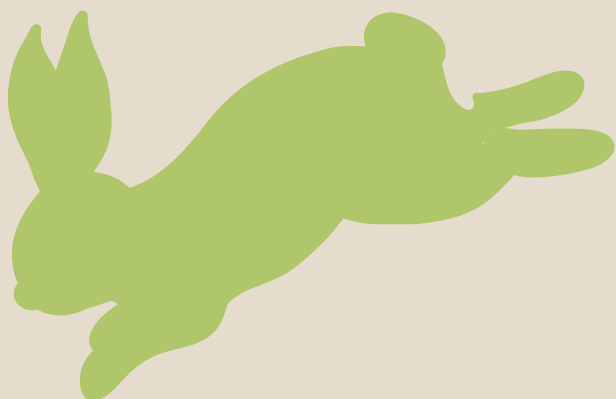
Zblenduj herbatniki na okruszki. Rozpuść masło i połącz je z herbatnikami. Spód formy wyłóż papierem do pieczenia, wysyp masę ciasteczkową i lekko ją ugnieć.

### 2. Masa serowa:

Podgrzej śmietankę w garnuszku, aż będzie gorąca (nie gotuj jej!). Dodaj połamaną na kawałki białą czekoladę, zdejmij z palnika i mieszaj do uzyskania gładkiego sosu. Po przestudzeniu dodaj pastę pistacjową i dokładnie wymieszaj. Zadbaj o to, żeby wszystkie składniki były w temperaturze pokojowej. Do misy miksera dodaj twaróg, cukier, wanilię i jajka. Miksuj krótko, tylko do połączenia składników. Następnie dodaj masło, skrobię i wcześniej przygotowaną masę pistacjową. Miksuj jeszcze chwilę, aż składniki się połączą.

### 3. Pieczenie i dekoracja

Przelej masę do tortownicy na ciasteczkowy spód. Piecz sernik przez 25 minut w 170°C (góra/dół), a następnie przez 55 minut w termoobiegu w 130°C. Po upieczeniu pozostaw ciasto do wystudzenia w piekarniku, a potem schłódź je w lodówce. Jeśli chcesz, żeby sernik był bardziej kremowy – do dolnej blachy w piekarniku wlej wodę. Para wodna sprawi, że masa będzie puszysta jak chmurka. Na koniec polej wystudzony sernik śmietanką rozpuszczoną z białą czekoladą, posyp pokruszonymi pistacjami i dodaj kilka łyżek malinowej konfitury.





## Podsumowanie

Serniki królują na wielkanocnym stole – delikatne, kremowe, puszyste lub intensywnie czekoladowe. Każdy z tych przepisów zachwyca, ale to Ty decydujesz, który zostanie Twoim numerem jeden. Klasyczny, owocowy, a może pełen pistacjowej kremowości? Wybór należy do Ciebie!

Niech tegoroczna Wielkanoc będzie najśodsza – w końcu **Królewski słodzi, a Ty królujesz!**

**#KrólewskiSłodzi #TyKrólujesz!**

Więcej inspiracji znajdziesz na: [www.cukier-krolewski.pl](http://www.cukier-krolewski.pl)