

Сирник з родзинками та цукатами

Цей знаменитий сирник зі збагаченим асортиментом родзинок та насиченою ноткою цедри обов'язково Вам сподобається. Для всіх, хто бажає приготувати цю чудову випічку до свят - це вдалий рецепт, оскільки він надзвичайно смачний і легкий у приготуванні.

Рецепт цього сирного пирога я підгледіла на цікавому сайті [Picante cooking](#). Як зазначає авторка: – перевернутий сирник з родзинками та цукатами однозначно один з найсмачніших сирників які доводилось куштувати.

Справжній сирник має бути ніжним м'яким, не розсипатися, не тріскатися, не кришитися – це має бути неймовірний вершковий смак доповнений тонким пісочним тістом і домашнім шоколадом.

Для пісочного тіста:

- 200 г борошна
- 80 г цукрової пудри
- 30 г мигдалевого борошна
- 120 г вершкового масла (охолодити), порізати кубиками
- 1 мале яйце
- 2 г солі

Для сирної маси:

- 750 г домашнього або магазинного м'якого жирного сиру
- 100 г вершкового масла
- 1 столова ложка манних круп
- 2 столові ложки кукурудзяного або картопляного крохмалю
- 250 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 5 яєць, білки відділити від жовтків, кімнатної температури
- сік та цедра 1-го лимона
- цедра 1-го апельсина

- 150 г родзинок
- 50 мл рому
- 50 г цукатів

Для шоколадної помадки:

- 150 г масла
- 80 г цукру
- 2 столові ложки молока
- 3 столові ложки какао

Для приготування пісочного тіста, бажано щоб продукти були холодними, зокрема масло, адже в тісті воно може розм'якнути й відокремитися від інших складових, а це призведе до втрати еластичності тіста при розкачуванні та втрати крихкості випечених виробів.

Для початку необхідно промити родзинки та замочити на добу у ромі.

Опісля можемо сміливо братися за тісто, то ж – для приготування пісочного тіста необхідно просіяне борошно висипати в чашу міксера, додати охолоджене масло і зробити крихти за допомогою «К»-подібної насадки – 2 хв.

Додати мигдалеве борошно, цукор пудру, сіль і ще раз вимішати. Додати яйця, як тільки тісто збереться в кульку зупинити міксер, за допомогою шпателю (щоб руками не нагрівати масло) тісто перекласти на харчову плівку, швидко накрити плівкою та розкачати його в товстий пласт. Добре упаковане тісто покласти у холодильник на декілька годин.

Охолоджене тісто вийняти з холодильника, розламати на шматки та руками швидко розім'яти кожен шматок, знову скласти його на плівку, накрити плівкою й поставити далі у холод. Як тільки тісто добре охолоне, розкачати тісто товщиною 3 мм і викласти у приготовлену форму для сирника. Знову накрити тісто плівкою і поставити в холод відпочивати. Цей сирник рекомендую приготувати у прямокутній формі для кексу 30х11см.

Люблю практикувати такий спосіб заготування тіста з одного дня на інший чи навіть за два дні до випікання. У цьому випадку час лише покращує розсипчасту структуру тіста.

Нагріти духовку 160-180 С.

Для сирної маси усі продукти необхідно заздалегідь вийняти з холодильника, щоб були кімнатної температури.

Сир перемолоти через м'ясорубку або покласти у блендер та перетерти разом із маслом. Перекласти у більшу місткість.

Наступним етапом – відділити білки від жовтків. Жовтки збити міксером з половиною цукру до повного його розчинення й додати до сиру.

Родзинки, цукати, мілко стерту шкірку лимону, апельсину, сік, ваніль, просіяний крохмаль, манні крупи також додати до сирної маси й усе ретельно вимішати.

Білки збити з рештою цукру й обережно ввести їх у сирну масу, перемішуючи, немов загортаючи їх у сир.

Якщо сирна маса густа, адже це залежить від сухості сиру, до неї можна додати 1-2 столові ложки сметани.

Вимішану сирну масу викласти у форму з охолодженим тістом й поставити випікати у нагріту духовку. Випікати 50-60 хв. Готовий сирник вийняти з духовки й дати йому охолонути.

Для приготування помадки – необхідно у невелику каструльку влити молоко, висипати цукор, поставити на малий вогонь й перемішати, одразу додати вершкове масло і помішуючи нагрівати. Коли суміш закипить додати просіяне какао й перемішати. Варити 2-3 хв до повного розчинення какао.

Охолоджений сирник щедро полити шоколадною помадкою. За бажанням можна прикрасити сухофруктами. Залишити сирник у холодильнику на кілька годин щоб настоявся та стабілізувався.













