



## SERNIK

*Voici la recette d'un délicieux gâteau au fromage frais, très populaire en Pologne.*

*Il peut se déguster agrémenté de fruits frais ou secs, d'un coulis de fruits ou de chocolat.*

### **Ingrédients pour la garniture au fromage :**

- 1 kg de faisselle égouttée ou 600 g de yaourt grec
- 4 œufs moyens
- 3 càs de fécule de pomme de terre ou de maïs
- un demi-verre de sucre
- 50 g de beurre

### **Ingrédients pour la base :**

- 8 à 10 biscuits de type spéculoos
- 40 g de beurre

Sortez au préalable les œufs, la faisselle / les yaourts et le beurre du réfrigérateur.

### **Préparation pour la base :**

- Émiettez les biscuits afin de former une poudre.
- Ajoutez le beurre mou et mélangez le tout.
- Tapissez le fond du moule de papier sulfurisé et ajoutez la pâte de biscuit. Égalisez le fond avec une cuillère ou une spatule à gâteau.

### **Préparation pour la garniture au fromage :**

- Séparez les blancs des jaunes.
- Versez les jaunes dans un grand bol avec le yaourt, la fécule de pomme de terre et le beurre fondu. Mélangez bien le tout.
- Battez les blancs d'œufs au mixeur, en augmentant progressivement la vitesse pendant 3 minutes maximum pour ne pas briser les bulles d'air.
- Commencez à ajouter du sucre. Après chaque cuillerée, mélangez à grande vitesse jusqu'à ce que le sucre soit combiné avec la mousse et complètement dissous dedans. Une cuillère à soupe de sucre correspond à 1 minute de fouettage.
- Incorporez les blancs d'œufs fouettés dans la garniture par portions. Mélangez délicatement le tout. Versez la masse dans le moule, de préférence de forme ronde et haute (moule à charnière). Lissez la surface.

### **Cuisson :**

- Au fond du four, placez un plat (par exemple un moule à gâteau) à moitié plein d'eau chaude. Grâce à cela, le gâteau sera plus humide et ne se fissurera pas pendant la cuisson.
- Cuire le sernik sur l'étagère du milieu pas plus de 2 heures à 150 degrés.
- Après avoir éteint le four, laissez-le à l'intérieur pendant 20 minutes (laissez la portière ouverte).

Le sernik est meilleur le lendemain et peut se conserver au frais jusqu'à 7 jours, mais il est si bon que c'est presque impossible d'en laisser une miette :)