

## Sernik



Pour un (petit) moule à charnière de 20 cm de diamètre :

- 437g (très exactement !) de **fromage blanc en faisselle** à 43% de m.g. égoutté 24h
- 60g de **kiri** (soit trois portions)
- 80g de **sucre** en poudre
- 2 **œufs** entiers + 1 œuf blanc et jaune séparés + 1 jaune
- 30g de **fécule** de pommes de terre
- 50g de **raisins secs** préalablement mis à tremper dans un mélange eau-rhum (idéalement, la veille)
- le zeste finement râpé d'un demi **citron** jaune ou 30g d'écorces d'orange confites
- 20g de **beurre** fondu + 20g pour le moule.

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. **Mixer** les fromages, ajouter 2 œufs entiers + 2 jaunes (réserver un seul des deux blancs restant), le sucre et la fécule, le jus de citron, le beurre fondu, le zeste du 1/2 citron, les raisins secs égouttés et séchés.

3. **Battre le blanc** d'oeuf en neige avec une pincée de sel. Incorporer l'appareil dans le blanc en neige en remuant longuement mais délicatement.

4. Disposer une feuille de papier sulfurisé au fond du moule à charnière démonté, puis installer la charnière de façon à coincer la feuille et à la tendre. **Graisser** généreusement le fond tapissé de papier sulfurisé ainsi que les bords internes. Verser l'appareil.

5. **Enfourner** pour 45 à 50 minutes. Lorsque le sernik aura pris une couleur assez foncée sur le dessus (après environ 20 minutes de cuisson), **couvrir** avec une feuille de papier aluminium. Avec un four à chaleur tournante, 40 minutes de cuisson peuvent suffire, avec un four traditionnel, il faut prévoir jusqu'à 50-55 minutes (le dessus doit être ferme, contrairement au cheesecake).

6. Laisser refroidir complètement avant de démouler délicatement. Réserver au moins 24 heures avant de consommer. Le sernik va se tasser un peu, c'est normal. Il n'en sera que meilleur.

<http://www.nataliakrskova.com/article-20809293.html>

© *Du chant plein les casseroles...*