

Poolse Sernik

Deze kaastaart is een typisch Pools gebak en is in Polen overal te verkrijgen. Sernik is het nationale goed van de Polen. Romig, zacht, rijk en heerlijk. De oorsprong van deze kaastaart ligt bij de plattekaas taart uit de Elzas. Toch krijgt kaastaart nu vaak het etiket van Amerikaans te zijn. Kaastaart is gewoon onweerstaanbaar en op zijn best na een dag in de koeling gestaan te hebben.

INGREDIËNTEN VOOR EEN SPRINGVORM VAN 24 CM DOORSNEDE

Voor het deeg

140 g bloem
50 g roomboter op kamertemperatuur
55 g suiker
1 klein ei

Voor de vulling

500 g uitgelekte volle plattekaas
120 g rozijnen
35 ml rum
150 g room (min. 35%)
140 g suiker
zeste van 1 citroen
6 eieren
100 g maizena

BEREIDING

Vorbereiding

Doe de plattekaas in een zeef met kleine gaatjes of een kaasdoek om uit te lekken. Je kunt dat zeker de avond voor je wilt bakken doen. Plaats de plattekaas in de koeling. Doe de rozijnen in een kommetje en giet er de rum over. Roer af en toe even door.

Deeg

Verwarm je heteluchtoven voor op 170 °C. Doe de ingrediënten voor het deeg in de kom van je mixer en meng met de menghaak. Zodra je een samenhangend geheel verkrijgt, schraap je het deeg op een bebloemde ondergrond. Kneed even door en duw het deeg plat met je hand. Je kunt zeker een deegrol gebruiken. Gebruik wat bloem om je werkblad of je deegrol in te wrijven indien het deeg te kleverig is. Vet je springvorm in en leg het deeg op de bodem. Duw met de vingers alles mooi aan en zorg ervoor dat het deeg overal even dik is.

Vulling

Doe de uitgelekte plattekaas in een grote kom. Meng er de room door, daarna de suiker en de citroenzeste. Scheid de eieren en voeg een voor een de eidooiers bij het kaasmengsel. Als laatste klopt je de maizena erdoor.

Klop de eiwitten op met de mixer en meng ze voorzichtig door het kaasmengsel. Als de eiwitten er bijna door geroerd zijn, voeg je de rozijnen met de rum toe. Giet alles in de springvorm en plaats 50 minuten in de oven. Zet de oven uit en zet de deur van je oven op een kier. Laat afkoelen in de oven.

Haal uit de oven en zet de sernik in de koeling. Ontvorm hem als hij helemaal koud is. Ga met een mes langs de zijkant van je springvorm om de taart wat los te maken.