

SERNIK

Ingrédients

Pour la farce :

*500 g de fromage blanc de type faisselle bien égoutté
3 œufs
10 g de fécule de pommes de terre
1 cuillère à café de vanille liquide
100g d'écorces d'orange confites
100 g de raisins de Corinthe
3 cuillères à soupe de rhum*

Pour la pâte :

*250 g de farine
1 œuf
75 g de beurre
crème liquide
1 sachet de levure de boulangerie*

Préparez la pâte, que vous devrez laisser lever deux heures à température ambiante. Mélangez l'œuf et le beurre, puis incorporez au mélange la farine et la levure. Vous devez obtenir une boule homogène dont vous contrôlerez la consistance en rajoutant de la crème liquide pendant le pétrissage. Une fois en forme, laissez lever deux heures.

Une fois les deux heures écoulées, préparez la farce. Séparez les blancs des jaunes et battez les blancs en neige ferme. Égouttez soigneusement le fromage blanc, puis incorporez-le aux blancs d'œufs en neige. Rajoutez la fécule, les jaunes, la vanille et le rhum. Terminez par les raisins et les écorces d'orange.

Réservez un quart de la pâte une fois levée. Aplatissez le reste afin de garnir un moule carré de 25 x 25 cm, fond et bords inclus. Versez la pâte dessus, lissez. Avec le quart de pâte restant, façonnez des lanières de 5 millimètres de large, et posez-les sur la farce de façon à la quadriller avec des croisillons.

Enfournez à four thermostat 6, soit 180 degrés. Faites cuire 45 minutes en surveillant le dessus qui ne doit pas brûler. Si nécessaire, recouvrez de papier aluminium à mi-cuisson.

Une fois cuit, sortez du four et démoulez pour laisser refroidir sur un plat. Servez froid en coupant des petites portions carrées dans le gâteau.

Cette recette est d'origine polonaise. Elle constitue un excellent et original dessert, ainsi qu'un gâteau léger pour accompagner le thé, ou au petit déjeuner.