

Sernicus Invertebraticus

Składniki:

- 6 jaj
- 1 szklanka cukru
- 1,4 kg średnio tłustego twarogu
- 1/2 szklanki mąki kartoflanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- kilka kropli olejku migdałowego
- rodzynki i inne bakalie
- biszkopty
- polewa kakaowa na bazie cukru pudru
- wiórki kokosowe

Wykonanie:

Żółtka sześciu jaj połączyć z cukrem (1 szklanka), dokładnie i żwawo ucierać ręcznie przez 10 minut przy pomocy drewnianej buławki. Następnie stopniowo dodawać zmielony wcześniej twaróg średnio-tłusty (1,4kg) i mieszać cierpliwie, aż do uzyskania jednolitej masy. Dodać pół szklanki mąki kartoflanej z jedną łyżeczką proszku do pieczenia, uzupełnić kilkoma kroplami olejku migdałowego i dokładnie wymieszać. Wcześniej wypłukane i namoczone rodzynki, tudzież inne bakalie, obtoczyć w mące aby nie opadały i delikatnie przemieszać z ciastem. Białka jaj, wcześniej oddzielone od żółtek, z dodatkiem szczypty soli ubić na sztywną pianę i kilkoma ruchami zmieszać z całością.

Formę do pieczenia posmarować masłem, dno wyłożyć dowolnym biszkoptowym kruszywem, a następnie przelać tam ciasto.

W nagrzanym wcześniej piekarniku piec w temp. 160°C przez 50 minut.

Polewę kakaową na bazie cukru-pudru i wiór kokosowy wykorzystać jako uzupełnienie możliwych pęknięć.

Gadżety dekorujące stosować według zoologicznego poczucia piękna.

Smacznego 😊

Ciasto: Wojciech Giłka - Katedra Zoologii Bezkręgowców i Parazytologii

Dekoracja: Joanna Izdebska - Katedra Zoologii Bezkręgowców i Parazytologii