




Sernik z nutką piernika

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna tortowa - 30 dag
kakao - 2 łyżka
masło - 15 dag
cukier puder - 10 dag
żółtka - 2 szt.
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
przyprawa do piernika - 1-2 łyżeczka
Masa serowa: -
ser biały twarogowy - 130 dag
śmietana 30% - 150 ml
mleko - 100 ml
jajka - 8 szt.

budyń śmietankowy - 2 opakowanie
olej - 150 ml
likier adwokat - 200 ml
cukier - 1 szklanka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2-3 łyżka
aromat waniliowy - - do smaku
Pozostałe składniki: -
czekolada gorzka - 10 dag
czekolada deserowa - 10 dag
śmietana 30% - 1-2 łyżka
spirytus - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao przesiać, wymieszać z przyprawą do piernika, posiekać z masłem. Dodać żółtka i cukier puder, zagnieść ciasto.

Rozwałkować, ułożyć na blaszce z bokami wyłożonej papierem do pieczenia o średnicy 21/35 cm. nakłuć widelcem, włożyć na 40-50 minut do lodówki. Następnie wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15 minut do. Podpieczone ciasto ostudzić.

KROK 2: Ser 2 razy zmielić w maszynce do mięsa. Jajka z cukrem zmiksować. Schłodzoną śmietanę ubić na sztywno.

Zmiksowane jajka wymieszać z serem, budyniem i olejem, połączyć z ubitą śmietaną.

KROK 3: Dodać obtoczoną w odrobinie mąki skórkę pomarańczową i aromat. Miksując na wolnych obrotach cienkim strumykiem wlewać likier.

KROK 4: Tak przygotowaną masę serową wylać na podpieczone ciasto i włożyć do nagrzanego do 175 stopni piekarnika. Piec około 65-70 minut. Upieczony sernik ostudzić przy lekko uchylonym piekarniku.

Czekolady połamać, rozpuścić w kąpieli wodnej, połączyć ze śmietanką i spirytusem, wymieszać, oblać zimny sernik, ozdobić.