Sernik w ciemnym cieście

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 35 dag
- masło lub margaryna - 25 dag
- cukier - 30 dag
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- jajka - 6 szt.
- kakao - 4 łyżka
- masa serowa -
- ser twarogowy - 1 kg
- cukier puder - 15 dag
- jajka - 4 szt.
- masło - 10 dag
- rodzynki - 2 łyżka
- Skórka pomarańczowa kandyzowana - 1 łyżka
- aromat rumowy - 0,5 łyżeczka
- Pozostałe składniki -
- polewa czekoladowa, wiórki kokosowe - trochę

Dodatkowe info:

Wspaniały, lekki i puszysty sernik który zawsze się udaje. Wymaga dość dużo czasu i pracy ale warto go zrobić.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser twarogowy przemielić w maszynce lub zmiksować. Margarynę, cukier, cukier waniliowy i kakao włożyć do garnka, wlać 7 łyżek wody i gotować około 5 minut, ostudzić. Do chłodnej masy dodać 6 żółtek, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sztywno ubitą pianę z 6 białek, wymieszać. Masa serowa: Masło z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo po 1 jajku i porcji sera. Po wyczerpaniu wszystkich składników wsypać rodzynki i skórkę pomarańczową, dodać aromat, wymieszać. Formę z bokami wyłożyć papierem do pieczenia, wlać połowę ciasta, wyrównać, wyłożyć masę serową i przykryć pozostałym ciastem. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 40 minut. Zimny sernik oblać polewą czekoladową i posypać wiórkami kokosowymi.