Pomarańczowy sernik z nutką piernika

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 30 dag
masło - 20 dag
żółtka - 3 szt.
kakao - 2 łyżka
cukier puder - 10 dag
przyprawa do piernika - 3 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka
śmietana gęsta - 1 łyżka
Masa serowa -
ser biały z wiaderka - 1 kg
serek mascarpone - 25 dag
cukier - 1 szklanka
budynie śmietnkowe - 2 szt.
olej - 100 ml
mleko - 100 ml
jajka - 7 szt.
cukier z wanilią - 2 łyżeczka
otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2-3 łyżka
rodzynki - 2-3 łyżka
Polewa czekoladowa -
czekolada gorzka - 5 dag
czekolada deserowa - 5 dag
śmietana 30% - 2 łyżka
Lukier -
cukier puder - 10 dag
sok z cytryny - 1-2 łyżka

Dodatkowe info:

Sernik z nutką pomarańczy na ciemnym cieście z dodatkiem przyprawy do pierników to bardzo pyszne połączenie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesianym kakao, cukrem pudrem i przyprawą do pierników. Dodać masło i żółtka, posiekać.

KROK 2: Połączyć ze śmietaną, zagnieść ciasto, zawinąć w folię spożywczą, odłożyć do lodówki na pół godziny. Następnie rozwałkować, włożyć do wyłożonej papierem do pieczenia głębokiej blaszki o wymiarach 37/24 cm. Nakłuć widelcem i wstawić na 10-12 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika.

KROK 3: Masa serowa
Jajka z cukrem i cukrem z wanilią ubić jak na biszkopt. Ser z wiaderka i mascarpone zmiksować z olejem i mlekiem, połączyć z masą jajeczną. Następnie dodać rodzynki, skórkę z pomarańczy i budynie, wymieszać.

KROK 4: Tak przygotowaną masę serową wylać na podpieczone ciasto i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 1 godziny w temp. 180 stopni. Upieczony sernik ostudzić przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika.

KROK 5: Polewa czekoladowa
Czekoladę gorzką i deserową połamać, rozpuścić w kąpieli wodnej, wymieszać ze śmietanką.
Lukier
Cukier puder wymieszać z sokiem z cytryny i wodą.
Zimny sernik oblać polewą i lukrem.