Sernik z ananasami i skórką pomarańczową

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 30 dag
masło - 20 dag
cukier puder - 10 dag
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
żółtka - 2 szt.
Masa serowa: -
ser biały - 1 + 1/2 kg
jajka - 10 szt.
budyń śmietankowy - 3 szt.
cukier - 25-30 dag
olej - 2/3 szklanka
mleko - 1/2 szklanka
ananas w puszce - 4 plaster
rodzynki - 3-4 dag
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2-3 łyżka
aromat pomarańczowy - 1 łyżeczka
Pozostałe składniki: -
czekolada deserowa - 10 dag
śmietana - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Sernik z dodatkiem oleju i mleka sprawia ze jest on bardzo puszysty i delikatny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, posiekać z masłem. Dodać żółtka, zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Następnie rozwałkować i włożyć do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o wymiarach 21/37 cm.

KROK 3: Masa serowa: Ser zmiksować dodając stopniowo olej i mleko. Następnie dodać żółtka i budyń, jeszcze raz zmiksować.

KROK 4: Wsypać pokrojone w kostkę ananasy, skórkę pomarańczową, rodzynki i aromat, wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę, połączyć z serem.

KROK 5: Masę serową wylać na przygotowane ciasto i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 175 stopni około 1 godziny.

KROK 6: Czekoladę połamać (odłożyć 3 kostki) rozpuścić w kąpieli wodnej lub kuchence mikrofalowej, połączyć ze śmietaną. Upieczony i zimny sernik oblać polewą, posypać startą na tarce o dużych oczkach pozostałą czekoladą.