Sernik zebra na kruchym spodzie

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 8 porcji

Składniki:

Ciasto kruche: -
mąka tortowa - 2 szklanka
masło - 20 dag
cukier puder - 10 dag
żółtka - 2 szt.
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
otarta skórka z cytryny - 1/2 łyżeczka
Masa serowa -
ser w wiaderku - 1 kg
jajka - 2 szt.
żółtka - 2 szt.
masło - 15 dag
cukier puder - 20-25 dag
kasza manna - 1 łyżka
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
aromat pomarańczowy - 1/2 łyżeczka
kakao - 2 łyżka
czekolada gorzka - 10 dag
lukier biały - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem pudrem, dokładnie posiekać z zimnym masłem. Następnie dodać żółtka, otartą skórkę z cytryny i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny. Ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować i wyłożyć dno i boki przygotowanej tortownicy o średnicy 28 cm.

KROK 2: Żółtka z cukrem waniliowym, cukrem pudrem i masłem utrzeć na puszystą masę. Ciągle ucierając dodać ser, mąkę ziemniaczaną, kaszę mannę. Pod koniec dodać sztywno ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać. Masę serową podzielić na 2 części. Do jednej części dodać kakao a do drugiej aromat pomarańczowy.

KROK 3: Masę serową wykładać po 2 łyżki na przemian jasną i ciemną zaczynając od środka.

KROK 4: Foremkę z ciastem włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 1 godziny w temp 175-180 stopni. Upieczony, zimny sernik oblać rozpuszczoną czekoladą i białą polewą.