Świąteczny piernikowy sernik

Amarello

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

12 porcji

Składniki:

spód: -
suszone daktyle (najlepiej ekologicznych – niesiarkowanych) - 90 g
jaglanka z miodem Amarello - 50 g
gęsta część mleka kokosowego - 45 g
starta skórka z ½ pomarańczy - 1/2 szt.
masa serowa: -
twaróg naturalny półtłusty - 500 g
ser mascarpone - 250 g
jaja (osobno żółtka i białka) - 7 szt.
cukier trzcinowy - 100 g
budyń waniliowy bezglutenowy - 1
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
przyprawa do piernika - 40 g
śmietanka 30% - 50 g
krem: -
biała czekolada - 45 g
mleko kokosowe (gęsta część) - 1 łyżka
sok z pomarańczy - 2 łyżka
serek mascarpone - 120 g
do dekoracji: -
cynamon mielony - 1 trochę
laska cynamonu - 1 trochę
Pierniczek z naszego przepisu na bezglutenowe pierniczki - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowanie spodu:
Daktyle dajemy do wysokiego kubka i zalewamy około 200ml wrzącej wody. Pozostawiamy do rozmięknięcia na około 15 min. Po tym czasie odcedzamy daktyle, przekładamy do dużej miski. Dokładnie blendujemy na gładką masę, dorzucamy jaglankę z miodem Amarello, mleko kokosowe oraz startą skórkę z pomarańczy. Wszystko bardzo dokładnie mieszamy i przekładamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia, dokładanie ugniatamy.

KROK 2: Przygotowanie masy serowej:
Do misy malaksera wkładamy wszystkie

składniki, pamiętając by oddzielić żółtka od białek. (Białka ubijamy osobno na puszystą pianę.) Wszystkie składniki dokładanie miksujemy aż powstanie gładka jednolita masa. Masę serową dodajemy do ubitych białek i bardzo delikatnie mieszamy łyżką. Przelewamy masę na wcześniej przygotowany spód i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 175 stopni na 15 min. Po tym czasie zmniejszamy temperaturę do 150 stopni i pieczemy 55 min. Gdy czas minie ostatni raz zmniejszamy temperaturę do 90 stopni i pieczemy 15 min przy delikatnie rozszczelnionych drzwiczkach. Sernik wyciągamy z piekarnika i pozostawiamy do zupełnego ostygnięcia.

KROK 3: Przygotowanie masy z białą czekoladą:
Do garnuszka dajemy mleko kokosowe i białą czekoladę, podgrzewamy na nie dużym ogniu cały czas mieszając, aż czekolada się rozpuści. Ściągamy z ognia, dodajemy sok pomarańczowy, serek mascarpone i dokładnie mieszamy, aż powstanie gładka aksamitna masa. Wykładamy ją na ostudzony sernik, posypujemy cynamonem i dekorujemy laskami cynamonu, oraz bezglutenowymi pierniczkami.

* masę serową możemy również zmiksować za pomocą blendera
* mleko kokosowe w puszce najlepiej wstawić na 24H do lodówki, przed robieniem sernika, wtedy będziemy mieli pewność, że oddzielą nam się warstwy