



Waniliowy sernik z ananasm

 Stokrotka

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 95 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 1 szklanka

kakao ciemne - 1 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masło - 8-10 dag

żółtka - 2 szt.

cukier puder - 0,5 szklanka

Masa serowa: -

ser biały z wiaderka - 1 kg

serek mascarpone - 20 dag

cukier - 1 szklanka

ziarenka z laski wanilii - 0,5 laska

budyń waniliowy - 2 szt.

śmietana 30% - 150 ml

olej - 50 ml

jajka - 8 szt.

skórka pomarańczowa

kandyzowana - - trochę

ananas w puszcze - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Sernik z dodatkiem sera mascarpone i ubitej śmietanki 30% jest bardzo delikatny i puszysty. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z kakao, cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia, przesiać. Posiekać z masłem, zagnieść ciasto, szczelnie zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

Następnie rozwałkować, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, nakłuć widelcem, włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 10-12 minut.

KROK 2: Masa serowa:

Do miski wbić całe jajka, wsypać cukier, zmiksować. Dodać ser z wiaderka, serek mascarpone, olej, budyń i powtórnie zmiksować. Z laski wanilii wydrążyć ziarenka, połączyć z serem razem ze skórką pomarańczową.

KROK 3: Schłodzoną śmietaną ubić, delikatnie wymieszać z masą serową.

KROK 4: 1/3 masy serowej wylać na podpieczone ciasto, ułożyć pokrojone ananasy, zalać pozostałym serem. Blaszke z ciastem włożyć do nagrzanego do 170 stopni piekarnika i piec około 1 godziny. Upieczony sernik pozostawić w piekarniku do ostudzenia.