

## Deser z serka wiejskiego na ciepło z borówkami, konfiturą z pigwy i lodami z czarnej porzeczki Roberta Sowy



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajka</b>	100 g
<b>żółtka</b>	30 g
<b>twaróg</b>	225 g
<b>śmietana kremowa 30% lub 36%</b>	175 g
<b>wanilia laski</b>	1/2 laski
<b>skórka pomarańczowa</b>	szczypta
<b>cukier puder</b>	80 g
<b>mąka pszenna typ 500</b>	30 g
<b>borówki</b>	200 g
<b>likier z czarnej porzeczki</b>	100 ml
<b>konfitura z pigwy</b>	100 g
<b>lody z czarnej porzeczki</b>	4 łyżki

### SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Robert Sowa poleca:

Ucieramy jajka z twarogiem, następnie cały czas mieszając dodajemy śmietaną, wanilię oraz skórkę pomarańczową. Pod koniec ubijania dodać cukier połączony z mąką.

Gotową masę przełożyć do okrągłych foremek i piec w piekarniku nagrzanym do 175°C przez około 30 minut.

Deser podawać od razu po wyjęciu z piekarnika ze świeżymi borówkami namoczonymi w likierze z czarnej porzeczki (Crème de Cassis), konfiturą z pigwy oraz gałką lodów z czarnej porzeczki.