

## Sernik na korzennej kruszonce pod śniegową czapą



### 2MILUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Korzenna kruszonka

|  |            |
|--|------------|
| masło  | 10 dag     |
| mąka pszenna                                 | 8 łyżek    |
| cukier                                       | 7 łyżek    |
| Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat | 1 łyżeczka |

#### Masa serowa

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| twaróg                          | 1/2 kg       |
| cukier                          | 1/2 szklanki |
| cukier waniliowy                | 16 g         |
| mleko 3,2%                      | 1/2 szklanki |
| jajko                           | 4 sztuki     |
| budyń śmietankowy               | 1 torebka    |
| skórka pomarańczowa kandyzowana | 1 łyżka      |

#### Śniegowa czapa waniliowa

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| śmietana 30%              | 300 ml     |
| serek mascarpone          | 150 g      |
| cukier puder              | 2 łyżki    |
| likier z białej czekolady | 50 ml      |
| żelatyna deserowa         | 1 łyżeczka |

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie suche składniki na kruszonkę umieścić w misce, wymieszać, dodać pokrojone na wiórka zimne masło i rozetrzeć w palcach-nie zagniatać ciasta!
- KROK 2 Rozsypać na dnie wyłożonej pergaminem (sam spód) tortownicy, lekko docisnąć do dna palcami.
- KROK 3 Masa serowa: Mielony twaróg umieścić w misie miksera, wbić jajko, wlać budyń rozpuszczony w mleku, dodać cukry i krótko zmiksować tylko do połączenia, pod koniec dodać skórkę pomarańczową, wylać na korzenny spód, wstawić sernik do nagrzanego do 180\*c piekarnika piec 20 minut, po czym temp zmniejszyć do 160\*c i piec kolejne 20 minut, studzić w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach.
- KROK 4 Śniegowa czapa: Schłodzoną śmietanę połączyć z zimnym serkiem mascarpone i cukrem pudrem, miksować do uzyskania gładkiego gestego kremu-należy uważać i wyczuć śmietanę aby jej nie przebić bo się zwarzy, wlać cienkim strumieniem rozpuszczoną w małej ilości wody żelatynę oraz likier
- KROK 5 całość zmiksować , masę wyłożyć na zimny upieczony sernik, łyżką porobić nierówności, połączyć polewą z białej czekolady i udekorować śnieżynkami. Schłodzić w lodówce.