Sernik na kruchym cieście z mandarynkami

ALAAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	
margaryna	30 dkg
mąka pszenna	2 szkl
jajko	2 szt
cukier puder	10 łyżek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Masa serowa	
twaróg	1 kg
jajko	4 szt
cukier	40 dkg
cukier waniliowy	1 szt
mąka ziemniaczana	8 łyżek
skórka z pomarańczy	1 szt
śmietana kwaśna	5 łyżek
mandarynki w puszce	1 szt
migdały słupki	10 dkg
kokos	50 gr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto;mąkę i proszek do pieczenia wyrabiamy z masłem dodajemy jajko utarte z cukrem i zagniatamy.Ciastem wylepić prostokątną blachę.
Masa serowa-Twaróg zmielić. Do twarogu dodajemy śmietanę i ucieramy.Stopniowo dodajemy cukier,żółtka,mąkę ziemniaczaną,cukier waniliowy,skórkę pomarańczową,odsączone i pokrojone na połówki mandarynki i całość dokładnie mieszamy.Na końcu dodajemy ubitą na sztywno pianę z białek.Masę serową wylać na ciasto i upiec. Piec około 1 h w 170 st.
Zimny sernik polewamy lukrem i dekorujemy migdałami i kokosem.
Lukier robimy na soku który pozostał po odsączeniu ,do soku dodajemy cukier puder do uzyskania lejącej masy.Smacznego.