

Sernik w cieście czekoladowo - pomarańczowym



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Serowa masa:

cukier puder	100 g
masło	60 g
śmietana kwaśna	2 łyżki
budyń waniliowy	2 łyżki
mąka pszenna	1 łyżka
laska wanilii	½ szt.
pomarańcza	½ szt.

Ciasto czekol. - pomarańczowe

mąka pszenna	420 g
masło	140 g
cukier drobny	100 g
czekolada gorzka	80 g
mleko	150 ml
kakao	2 łyżki

Soda oczyszczona Prymat	1 ½ łyżeczki
pomarańcza	2 szt.
sól	szczypta

Składniki dodatkowe:

cukier puder	
jaja	4 (osobno żółtka i białka)
twaróg	800 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa serowa: wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Twaróg trzykrotnie przepuścić przez maszynkę do mielenia. Przełożyć do szklanej misy. Dodać cukier puder, masło, śmietanę, żółtka, ziarenka wyskrobane z laski wanilii, sok wyciśnięty z pomarańczy, budyń i mąkę pszenną. Składniki zmiksować na jednolitą masę. Na samym końcu połączyć z ubitą na sztywno pianą z białek.

Ciasto czekoladowo - pomarańczowe: w rondelku umieścić mleko, sok wyciśnięty z pomarańczy, gorzką czekoladę połamaną na tafelki, masło, cukier i kakao. Podgrzewać na wolnym ogniu do czasu, aż składniki połączą się tworząc idealnie gładką masę. Przestudzić. Mąkę pszenną przesiać przez sito. Połączyć z sodą oczyszczoną i solą. Delikatnie wmieszać w masę czekoladową razem z żółtkami. Na samym końcu połączyć z ubitą na sztywno pianą z białek.

Prostokątną formę o wymiarach 20 x 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Na dno formy wyłożyć $\frac{1}{3}$ przygotowanego ciasta czekoladowo - pomarańczowego. Następnie łyżką nakładać 'kleksy' z masy serowej. I tak na przemian - ciasto czekoladowo - pomarańczowe i masa serowa, aż do wyczerpania składników. Formę z ciastem ustawić w większej formie, do połowy wypełnionej wodą. Całość wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 175°C. Piec 60 - 70 minut. Po wystudzeniu ciasto oprószyć cukrem pudrem.