

Sernik przeplatany ciastem pomarańczowo - korzennym



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto pomarańczowo - korzenne

mąka pszenna	450 g
masło	120 g
cukier puder	80 g
orange curd	80 g
jajko	4 szt.
pomarańcza	1 szt.
śmietana 30%	100 ml
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
Cynamon mielony Prymat	½ łyżeczki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	½ łyżeczki
Imbir mielony Prymat	½ łyżeczki

Masa serowa

cukier puder	150 g
śmietana 30%	150 ml
jajko	4 szt.
budyń śmietankowy	4 łyżki
otarta skórka pomarańczowa	1 ½ łyżki

Składniki dodatkowe:

cukier puder	do oprószenia
twaróg	900 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W szklanej misie umieścić składniki ciasta pomarańczowo - korzennego, a więc masło, cukier, żółtka, orange curd, śmietanę, skórkę otartą z pomarańczy i sok z niej wyciśnięty oraz mielone przyprawy korzenne: imbir, cynamon i gałkę muszkatołową. Połączyć składniki.
- KROK 2 W osobnym naczyniu umieścić składniki masy serowej - twaróg trzykrotnie przepuszczony przez maszynkę do mielenia, cukier puder, budyń śmietankowy, żółtka i skórkę pomarańczową.
- KROK 3 Wymieszać składniki masy serowej razem z lekko ubitą śmietaną.
- KROK 4 Ubić sztywną pianę ze wszystkich białek. Podzielić na dwie równe części.
- KROK 5 Jedną część piany delikatnie wmieszać w masę serową.
- KROK 6 Pozostałą pianę z białek dodać razem z mąką pszenną wymieszaną z sodą oczyszczoną do ciasta pomarańczowo - korzennego. Delikatnie połączyć składniki.
- KROK 7 Formę o wymiarach 20 x 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Układać w niej naprzemiennie kleksy ciasta pomarańczowo - korzennego i masy serowej.
- KROK 8 Formę z ciastem ustawić w większej formie, wypełnionej do połowy gorącą wodą. Całość wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C. Piec 70 minut. Po wystudzeniu oprószyć cukrem pudrem.