

Sernik czekoladowo - pomarańczowy



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czekolada

ser

skórka z pomarańczy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 2/3 szklanki zmiksowanych wafelków czekoladowych, półtorej łyżki rozpuszczonego masła, pół kilograma sera wiejskiego, 25 dag sera kremowego, 2 duże jajka, 2 duże białka, szklanka cukru, 3/4 szklanki niesłodzonego kakao, 1/4 szklanki likieru lub soku pomarańczowego, 2 łyżeczki startej skórki z pomarańczy, 1/3 szklanki posiekanej półsłodkiej czekolady.

SPOSÓB WYKONANIA: Wafle wymieszać z masłem i wyłożyć nimi tortownicę o średnicy 25 cm. Piec w temperaturze 160 stopni przez 10 - 12 minut. W międzyczasie wymieszać mikserem, oba serki, jajka i białka. W dużej misce wymieszać kakao z cukrem. Dodać masę serową, likier i skórkę z pomarańczy. Czekoladę rozpuścić w mikrofali lub na parze i dokładnie wymieszać z masą serową. Przełożyć do tortownicy. Piec ok. 45 minut w temperaturze 160 stopni. Po ostudzeniu dobrze schłodzić w lodówce.