

tort serowy w polewie czekoladowej



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5
cukier	25 dkg
masło	15 dkg
cukier waniliowy	2 torebki
skórka pomarańczowa	5 dkg
rodzynki	5 dkg
herbatniki	kilka sztuk
Polewa:	
czekolada	1 tabliczka
orzechy	kilka sztuk
masło	4 dkg
ziemniaki	
twaróg	70 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Niekwaśny, dobrze odciśnięty ser zemleć wraz z ugotowanymi ziemniakami. Wysmarować tortownicę masłem i posypać grubo niezbyt drobno pokruszonymi herbatnikami. Utrzeć żółtka z cukrem i cukrem waniliowym. Do sera dodawać niewielkimi porcjami masę żółtkową i ucierać.

Ubijać białka na sztywną pianę i wymieszać z masą serową dodając do niej drobno pokrojoną skórkę pomarańczową i oprószone mąką rodzynki wcześniej opłukane i osączone. Włożyć masę serową do tortownicy tak aby na środku powstało wybrzuszenie. Wstawić do mocno rozgrzanego piekarnika i piec 50 minut. Po upieczeniu sernik ostudzić, wyjąć z tortownicy, polać polewą.

Polewa: gorzką czekoladę wraz z masłem włożyć do garnka, a ten do większego garnka z gotującą się wodą. Czekoladę i masło stopić. Uważać by woda nie dostała się do naczynia z czekoladą. Po roztopieniu dokładnie wymieszać i polać sernik. Na wierzch posypać drobno pokrojone orzechy.

