

## Sernik pomarańczowy



### KULINARNE PRZGODY GATITY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Masa serowa

twaróg zmielony	1000 g
serek mascarpone	250 g
śmietana 18 proc	200 g
jajka	4 szt
cukier	1 szkl
mąka pszenna	3 łyżki
esencja waniliowa	2 łyżeczki
esencja pomarańczowa	2 łyżeczki
skórka pomarańczowa mielona	2 łyżeczki
skórka pomarańczowa kandyzowana	2 łyżki
owoce kandyzowane	2 łyżki

#### Spód

ciastka maślane	160 g
kakao	3 łyżeczki
masto	60 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciastka mielimy w blenderze razem z roztopionym masłem i kakao. Dno tortownicy (26 cm) wykładamy folią aluminiową, boki smarujemy tłuszczem i obsypujemy tartą bułką. Na spód wykładamy ciastka, dociskamy je do dna tortownicy i wkładamy do lodówki.

Piekarnik nagzewamy do 160 stopni. W misce ucieramy żółtka w cukrem. Dodajemy twaróg, mascarpone, śmietanę, mąkę, esencje i skórki pomarańczowe. Wszystko miksujemy. Białka ubijamy na sztywną masę i wraz z kandyzowanymi owocami dodajemy do masy serowej. Delikatnie mieszamy i wlewamy na tortownicę.

Sernik pieczemy 60 minut. Studzimy w piekarniku.