

Świąteczny sernik na piernikowym spodzie



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

PIERNIKOWY SPÓD:

mąka	15 dag
cukier puder	5 dag
margaryna	8 dag
proszek do pieczenia	1/3 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1/4 łyżeczki
żółtko jajek	2 sztuki
kakao	1 łyżka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1,5 łyżki

SER

ser biały	1 kg 3 x mielony
masło	3/4 kostki
cukier puder	25 dag
jajko	6 sztuk
olejek pomarańczowy	
budyń waniliowy	1 opakowania
mąka krupczatka	1 łyżka
proszek do pieczenia	szczypta

WYKOŃCZENIE

masa toffi	3-4 łyżki
------------	-----------

suszone śliwki kalifornijskie	200-250 gram
czekolada mleczna	1 tabliczka
mleko	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** SPÓD:
Na stolnicę przesiewamy mąkę. Robimy kopczyk. Dodajemy pozostałe składniki ciasta. Najpierw siekamy całość, a następnie w rękach zagniatamy ciasto. Gotowe wykładamy na dno przygotowanej tortownicy.
- KROK 2** SER: Białka oddzielamy od żółtek.
W malakserze ucieramy masło z cukrem, dodajemy stopniowo żółtka. Miksujemy. Następnie dodajemy ser. Całość miksujemy, by masa była puszysta i jednolita. Pod koniec ucierania dodajemy mąkę połączoną z budyniem oraz olejek pomarańczowy.. W oddzielnej misce ubijamy pianę z białek. Tak przygotowaną łączymy z przygotowaną masą serową.
- KROK 3** Gotowy ser wylewamy to piernikowe ciasto. Sernik wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok 1 godzinę w 180°C.
Upieczony sernik studzimy.
- KROK 4** WYKOŃCZENIE:
Na upieczony sernik wykładamy masę kajmakową. Przed jej nałożeniem możemy delikatnie ściągnąć przyrumieniony wierzch ciasta.
- KROK 5** Śliwki kroimy na mniejsze części i wykładamy na kajmak.
Czekoladę łamiemy na mniejsze części i rozpuszczamy z dodatkiem mleka.
Rozpuszczoną czekoladą dekorujemy wierzch sernika, wykładając ją na śliwki. Całość odstawiamy do zastygnięcia czekolady.