Sernik pomarańczowy z lekką pianką na wierzchu

MONIKA141

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Sernik	
ser biały	80 dag
masło lub margaryna	200 g
jajko	6 szt
cukier puder	1 szklanka
śmietana gęsta	3 łyżki
cukier waniliowy	1 szt
budyń waniliowy	1,5 torebki
skórka pomarańczowa	
olejek pomarańczowy	3 łyżeczki
Wierzch	
pomarańcza	2 szt
galaretka pomarańczowa	1 szt
woda	pół szklanki
bita śmietana w proszku	1 opakowanie
gorąca woda	5 łyżek
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
ciastka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Utrzeć margarynę z cukrem pudrem,cukrem waniliowym,na gładką,puszystą masę ,dodać na przemian żółtka i ser .Dosypać budyń ,dodać skórkę z pomarańczy i kilka kropel olejku.Zmiksować. Białka ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z masą serową,przełożyć do wysmarowanej masłem i wyłożonej kruchymi ciasteczkami tortownicy .Piec 1 godzinę w 180C.
Pomarańcze filetujemy i przekładamy do rondelka wraz sokiem dodajemy pół szklanki wody i podgrzewamy ,do gorącego płynu dodajemy galaretkę pomarańczową i mieszamy aż galaretka się rozpuści. Wystudzoną galaretkę wstawiamy do lodówki by zaczęła tężeć.
Bitą śmietanę Śnieżkę przygotowujemy według przepisu na opakowaniu ,żelatynę rozpuszczamy w 5 łyżkach gorącej wody ,studzimy i łączymy z ubitą śnieżką.
Na upieczony i wystudzony sernik wykładamy ubitą śnieżkę a na nią tężejącą galaretkę .Wstawiamy do lodówki.