

## Sernik z musem ze świeżej żurawiny



### ASIATOK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Spód

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| ciastka zbożowe | 120 g              |
| orzechy włoskie | 40 g               |
| masło           | 30 g- rozpuszczone |

#### Masa serowa

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| twaróg zmielony     | 600 g                 |
| śmietana 18 proc    | 300 g                 |
| cukier              | 200 g                 |
| jajko               | 4 szt                 |
| żółtko jajek        | 1 szt                 |
| skórka pomarańczowa | otarta z 1 pomarańczy |
| ekstrakt waniliowy  | 1 łyżeczka            |
| mąka pszenna        | 3 łyżki               |

#### Mus żurawinowy

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| żurawina            | 300 g                 |
| cukier              | 100 g                 |
| skórka pomarańczowa | otarta z 1 pomarańczy |

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1** Wszystkie składniki spodu umieścić w malakserze. Zmilić na masę o konsystencji mokrego piasku.  
Dno okrągłej blaszki wyłożyć papierem do pieczenia.  
Wysypać masę, wyrównać i docisnąć łyżką.  
Piec ok. 15 min w temp. 175 st- do zezłocenia.
- KROK 2** Wszystkie składniki na masę serową umieścić w misie. Zmiksować tylko do połączenia składników ( jak najkrócej). Masę wylać na spód.  
Pieczemy w temp. 160 st. w kąpeli wodnej (na spód piekarnika umieszczamy duże naczynie z wodą i włączamy termoobieg- w ten sposób pieczemy przez cały zalecany czas.  
Masa musi być ścięta z wierzchu. Studzimy.
- KROK 3** Mus: żurawinę umieszczamy w garnuszku z cukrem i skórką. Gotujemy, aż większość żurawiny popęka. Blendujemy masę i lekko przestudzoną wykładamy na sernik.  
Studzimy  
Smacznego!