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. Zmielić 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 kąpieli 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!