


# Sernik bez pieczenia Renifer

Prosty, efektowny i pyszny! Taki właśnie jest sernik bez pieczenia Renifer. Szybki w przygotowaniu, a pięknie wygląda i obłędnie smakuje ♥

12 porcji

   średni 40 Min.

## Składniki:

### Spód:

150 g masła  
150 g ciastek maślanych  
60 g precelków solonych

### Masa serowa:

160 g czekolady deserowej  
1 szt. pomarańczy  
500 g serka typu Philadelphia  
500 g twarogu sernikowego  
15 g cukru pudru  
50 ml wody (zimnej)  
100 ml wody (wrzącej)  
1 opak. Żelatyny-fix deserowej Dr. Oetkera  
1 łyżka kakao

### Do dekoracji:

12 szt. precelków  
1 opak. Ciasteczkowej Bajki Dr. Oetkera  
1 opak. Wesołych Oczek Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Masło rozpuść w rondelku. Zblenduj razem z ciastkami i precelkami do uzyskania konsystencji mokrego piasku.

## 2 Kwadratową formę o wymiarach 25 x 25 cm wyłóż papierem do pieczenia.

Wyłóż ciasteczkową masą, dociskając i wyrównując całość. Odstaw do schłodzenia na 15 minut.

## 3 Posiekaną czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Pomarańczę dokładnie umyj i

zetrzyj z niej skórkę. W misie miksera umieść serek śmietankowy, twaróg, cukier puder. Zmiksuj do uzyskania gładkiej masy. Dodaj skórkę z pomarańczy, kakao i żelatynę przygotowaną według instrukcji na opakowaniu. Zmiksuj całość, dodając wystudzoną czekoladę. Masę wyłóż na schłodzony spód i odstaw do lodówki na minimum 3 godziny.

## 4 Krótco przed podaniem podziel sernik na 12 porcji. Na górze każdego kawałka

ułóż połówki precelków, tworząc rogi renifera. Czerwone groszki z Ciasteczkowej Bajki dodaj jako nosy i dołóż cukrowe Wesołe oczka.