

Sernik pomarańczowy na spodzie marchewkowym

Połączenie marchewkowego ciasta i masy serowej ze skórka pomarańczową z Włoch

ok. 12 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Ciasto:

125 g mąki
1 łyżeczka Sody oczyszczonej Dr. Oetkera
1 łyżeczka Przyprawy korzennej Dr. Oetkera
2 szt. jajek
70 g cukru
50 ml oleju
100 g marchwi startej na średnich oczkach
40 g orzechów włoskich (pokrojonych)

Masa serowa:

5 szt. jajek
250 g cukru
1 opak. Cukru ze skórka pomarańczową z Włoch Dr. Oetkera
1000 g twarogu trzykrotnie zmielonego
60 ml śmietanki 30% tł.
2 łyżki mąki ziemniaczanej

Polewa:

200 ml śmietany 18% tł.
1 łyżka cukru pudru (przesianego)

Do dekoracji:

100 g orzechów włoskich (pokrojonych)

1 Sposób przygotowania ciasta:

Piekarnik nagrzej do temp. 180°C. Dno tortownicy o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia, boki wysmaruj masłem.

Do miski przesiej mąkę. Dodaj sodę i przyprawę korzenną, wymieszaj.

W drugiej misce ubij jajka do podwojenia objętości. Dodaj stopniowo cukier i dalej ubijaj, aż masa uzyska gładką konsystencję. Cienkim strumieniem dolej do masy olej. Następnie dodaj startą marchewkę i delikatnie wymieszaj do połączenia się składników. Do masy stopniowo dodaj zawartość miski z suchymi składnikami, a następnie orzechy. Całość dokładnie wymieszaj.

2 Pieczenie ciasta:

Ciasto wyłóż do formy i piecz do tzw. suchego patyczka.

Piekarnik elektryczny: 180 °C
Czas pieczenia: ok. 25 - 30 min.

Upieczone ciasto odstaw do wystudzenia.

3 Sposób przygotowania masy serowej:

Piekarnik nagrzej do temp. 170°C. Jajka utrzyj z cukrem i cukrem ze skórką pomarańczową. Ciągłe ucierając, dodawaj na przemian twaróg, śmietankę i mąkę ziemniaczaną. Całość miksuj do momentu, aż masa będzie jednolita.

4 Pieczenie:

Przelej masę sernikową na ostudzony spód marchewkowy. Formę z ciastem wstaw do piekarnika i piecz przez 10 minut. Następnie zredukuj temperaturę do 130°C i piecz jeszcze przez 90 minut. Po upieczeniu sernik zostaw jeszcze na 15 minut w piekarniku, a następnie uchyl drzwiczki piekarnika i zostaw sernik, aż ostygnie.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzanym. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzanym.

Czas pieczenia: ok. 10 min.

5 Sposób przygotowania polewy:

Śmietankę i przesiany cukier puder delikatnie zmiksuj do połączenia się składników. Masę przelej na wystudzony sernik.

6 Dekorowanie:

Polewę posyp pokrojonymi orzechami włoskimi. Ciasto wstaw na kilka godzin do lodówki.