

Sernik z pomarańczową nutą



Kolejny sernik bez spodu - taki lubimy najbardziej. Ten jest odmianą sernika klasycznego, ale z subtelną pomarańczową nutką, aromatyczny, puszysty i pyszny. Idealny na Wielkanoc.

Składniki:

- 1 kg twarogu (półtłustego lub tłustego, zwykłego, niemielonego)
- 2 torebki budyniu śmietankowego
- 150 g cukru
- 6 jajek
- 150 g margaryny Kasia (można dać masło, ale z masłem nie piekłam)
- 2 łyżeczki esencji pomarańczowej do ciast
- cukier wanilinowy (16g)
- 3/4 szklanki rodzynek
- 3-4 łyżeczki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 1/3 szklanki cukru pudru na lukier

Wykonanie:

1. Twaróg mielimy i odstawiamy (ja swój traktuję blenderem). Rodzynki zalewamy wrzątkiem.
2. Margarynę ucieramy z cukrami. Po łyżce dodajemy twaróg i miksujemy na wolnych obrotach.

3. Żółtka oddzielamy od białek (białka odstawiamy) i po jednym dodajemy do masy twarogowej. Ucieramy.
4. Dodajemy do masy po torebce budyniu i dalej miksujemy.
5. Wrzucamy osączone z wody rodzynki, skórkę pomarańczową i esencję.
6. Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy je na sztywną pianę.
7. Pianę delikatnie dodajemy do masy, miksując na najwolniejszych obrotach lub mieszając ciasto ręcznie.
8. Tortownicę o średnicy 24cm wykładamy podwójną warstwą papieru do pieczenia, boki smarujemy masłem lub margaryną. Wlewamy do niej ciasto, wygładzamy wierzch.
9. Sernik pieczemy w temperaturze ok. 180-190 stopni Celsjusza około godziny (nie używamy termoobiegu), powinien się zrumienić. Ciasto jest gotowe, kiedy przy potrząśnięciu, jego środek leciutko drży. Wyłączamy piekarnik i zostawiamy w nim sernik do ostygnięcia (minimum godzina).
10. Z cukru pudru i 1-2 łyżeczek wody ucieramy gęsty lukier. Dodajemy kroplę lub dwie aromatu pomarańczowego, ucieramy. Z lukru robimy wzorki na przestudzonym serniku.