

Sernik z twarogu i ziemniaków

90—100 Min

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

Na ciasto

500 g	Twaróg wiejski
2 szt	Ziemniak gotowany
50 g	Masło
150 g	Cukier
3 szt	Jaja eko
1 szt	Pomarańcza (skórka)
50 g	Orzechy włoskie rozdrobnione
50 g	Rodzynki
10 g	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
2 łyżki	Skórka cytrynowa krojona

Na krem

100 g	Ciemna czekolada
30 g	Masło
80 ml	Śmietana kremówka

Inne

1 łyżka	Mąka (do firmy)
1 łyżka	Masło (do wysmarowania formy)

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Następnie możesz zacząć przygotowywać ciasto. Wymieszaj w misce sól, cukier i cukier waniliowy z miękkim masłem. Dodaj skórkę pomarańczową i cytrynową. Oddziel białka od żółtek. Teraz wymieszaj żółtka z masłem za pomocą miksera lub trzepaczki.
2. Obierz ugotowane, ostudzone ziemniaki i przeciśnij je przez prasę do ziemniaków. Następnie wmieszaj je do masy ciasta. Twarożek przetrzyj przez sito i usuń płyn. Następnie dodaj do mieszanki razem z rodzynkami. Białka ubij na sztywną pianę mikserem ręcznym i ostrożnie połącz z ciastem.
3. Formę do pieczenia posmaruj odrobiną masła i oprósz mąką. Następnie wypełnij formę ciastem. Posyp wierzch posiekanymi orzechami włoskimi. Włóż do piekarnika na godzinę.
4. W międzyczasie przygotuj polewę czekoladową. Czekoladę drobno posiekaj i wymieszaj w misce z masłem i śmietaną. W garnku zagotuj trochę wody i umieść w nim miskę z czekoladą, aby czekolada mogła się roztopić. Mieszaj regularnie.
5. Wystudzony sernik wylej polewą czekoladową i odstaw do lodówki, aby stwardniał.