



Sernik z twarogu i ziemniaków

🕒 90–100 Min   

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.

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	Rodzynek
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)

