

# Sernik z prawdziwych pomarańczy

## Składniki na masę serową:

- 1 kg twarogu sernikowego z wiaderka
- 150 g cukru pudru
- 200 g śmietany kwaśnej 18%
- 2 kg pomarańczy
- 2 łyżki cukru
- otarta skórka z jednej pomarańczy
- 2 łyżeczki ekstraktu pomarańczowego
- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 4 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzącej wody (do żelatyny)

## Składniki na galaretkę:

- 2 galaretki pomarańczowe
- 900 ml wrzącej wody

## Dodatkowo:

- około 20 szt. herbatników maślanych

## Wykonanie:

### Galaretka

Gotujemy wodę i wsypujemy galaretki do wrzątku. Dokładnie mieszamy, aż do ich rozpuszczenia się w wodzie i zostawiamy do wystudzenia. Galaretka musi być chłodna, tężejąca, ale nadal płynna. Galaretkę przygotowujemy na samym początku robienia ciasta ponieważ, żeby galaretka lekko tężała zajmuje to dobrych kilka godzin.

### Foremka i spód sernika

Foremkę, o wymiarach **24x38 cm**, wykładamy papierem do pieczenia. Na spód układamy herbatniki. W razie potrzeby herbatniki docinamy tak, żeby dokładnie pokryły spód foremki. Foremkę odstawiamy do późniejszego wykorzystania.

### Pomarańczę

Jedną pomarańczę sparzamy wrzątkiem, osuszamy i tarką ścieramy skórkę.

Następnie wszystkie pomarańcze obieramy ze skórki i nożem wycinamy miąższ ze środka. Możemy również pomarańcze obrać w inny sposób. Chodzi o to, żeby mieć czystą pomarańczę bez białej błonki. Po obraniu pomarańczy ze skórek wyszło 800 g miąższu. Miąższ z pomarańczy przekładamy na patelnię, dodajemy 2 łyżki cukru i gotujemy, aż sok wyparuje z pomarańczy. W momencie kiedy



pomarańcze puszcza sok możemy odlać go do szklanki. W ten sposób przyspieszymy odparowywanie soków. Tak przygotowany mus z pomarańczy odstawiamy do wystudzenia.

### **Masa serowa**

Do miseczki dajemy 4 łyżki żelatyny, zalewamy 100 ml wrzątku i zostawiamy do napęcznienia. Następnie wszystko mieszamy, aż żelatyna się rozpuści i zostawiamy do wystudzenia. Podczas studzenia warto przemieszać parę razy żelatynę, żeby nie robiły się grudki.

Do miski wlewamy śmietankę kremówkę 30% (bezpośrednio wyjętą z lodówki i mocno schłodzoną) i ubijamy na sztywno.

Do miski przekładamy ser twarogowy z wiaderka, dodajemy cukier puder, otartą skórkę z pomarańczy, śmietanę 18% i ucieramy na gładką masę. Następnie dodajemy miąższ z pomarańczy i wszystko miksujemy. Teraz dodajemy wcześniej przygotowaną bitą śmietanę i miksujemy. Dodajemy jeszcze 2 łyżeczki ekstraktu pomarańczowego i miksujemy tylko do połączenia się składników. Na koniec, małym strumieniem, wlewamy wystudzoną żelatynę i wszystko dobrze, ale nie za długo miksujemy.

Wracamy do foremki. Masę serową wykładamy na wierzch herbatników i ładnie rozprowadzamy po całej foremce, a wierzch równamy. Wkładamy do lodówki na około 30 minut, żeby masa stężała.

Gdy masa serowa stężyje wierzch zalewamy chłodną, gęstniejącą (ale nadal płynną) galaretką. W razie potrzeby rozkładamy galaretkę po całej powierzchni sernika.

Ciasto wkładamy do lodówki, najlepiej na 12 godzin.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

