

Pomarańczowa kostka sernikowa z galaretką



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8251**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT BUDYNIOWY:**
- -6 jajek -150 g. cukru -3 budynie czekoladowe
- -1 łyżka mąki pszennej -1 łyżeczka proszku do pieczenia
- **NASĄCZENIE:** -sok z pomarańczy
- **MASA SEROWA:**
- -1 kg. serka pomarańczowego z wiaderka
- -330 ml. śmietanki 30 % -1 śmietan-fix -aromat pomarańczowy
- -30 g. żelatyny -1/2 szklanki wody
- **GALARETKA Z POMARAŃCZĄ:**
- -2 galaretki pomarańczowe -3 szklanki wody -
- -220 g.-100 % owoców z pomarańczy

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt- Białka ubić ze szczyptą soli, potem cukrem. Następnie dodawać po żółtku, ciągle miksując. Przesiać budynie z mąką i proszkiem. Mieszać ale już łopatką, lecz nie za długo, żeby nie opadło. Wyłożyć na blachę 30x40 cm. z papierem do pieczenia. Piec ok. 25-30 min w 175*. Biszkopt odwrócić zdjęć blaszkę, papier i ostudzić. Biszkopt ponownie ułożyć do tej samej blaszki, wyścielanej nowym papierem. Biszkopt nasączyć sokiem z pomarańczy.



- 2 masa-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego. Śmietankę ubić z fixem, dodawać porcjami serek i zmiksować. Dodać chluzt aromatu i zmiksować. Na koniec dolewać letnią żelatynę i krótko zmiksować. Wyłożyć na biszkopt i schłodzić z pół godz. w lodówce. (masy było trochę mało, polecam wziąć z półtorej porcji, albo zrobić w mniejszej blaszce)



- 3 galaretka-Wodę zagotować, odstawić z palnika i rozpuścić w niej galaretki. Ostudzić, wymieszać z musem i odstawić do lekkiego tężenia. Wylać na stężały sernik. Ponownie schłodzić w lodówce.



Twoje notatki do przepisu: