

SERNIK ORZECHOWO-BRZOSKWINIOWY

Składniki:

Biszkopt orzechowy:

5 jajek

5 czubatych łyżek cukru

3 czubate łyżki mąki krupczatki

10 dag zmielonych orzechów włoskich

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa:

1 kg mielonego białego sera

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

5 czubatych łyżeczek żelatyny

$\frac{1}{2}$ szklanki mleka

500 ml śmietany 30%

Dodatkowo:

ok. 400 ml dżemu brzoskwiniowego (1 średni słoik)

ok. 25 dag herbatników

1 puszka brzoskwiń

Do dekoracji:

5 dag gorzkiej lub mlecznej czekolady

Przygotowanie

Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli. Dodać cukier i dalej ubijać, aż masa będzie gładka. Następnie dodać żółtka i ubijać, aż masa powiększy swoją objętość. Na koniec dodać mąkę krupczatkę wymieszaną z orzechami włoskimi (zmielonymi) i proszkiem do pieczenia. Całość delikatnie wymieszać i wylać na wyłożoną papierem do pieczenia prostokątną formę o wymiarach 25 na 36 cm. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec przez około 30 minut w temperaturze 170-180 °C. Ostudzić.

Mielony biały ser zmiksować z cukrem. Żelatynę rozpuścić w gorącym mleku, dokładnie rozmieszać i ostudzić. Schłodzoną śmietanę ubić, dodać do masy serowej i wymieszać delikatnie łyżką. Następnie wlać ostudzoną żelatynę (może być letnia) i razem zmiksować mikserem.

Biszkopt orzechowy posmarować dżemem brzoskwiniowym i wyłożyć połowę masy serowej. Na niej ułożyć herbatniki, następnie pokrojone w plasterki brzoskwinie, a na nich ułożyć pozostałą masę serową. Wierzch sernika posypać gorzką czekoladą startą na tarce o dużych oczkach.

Sernik włożyć do lodówki do schłodzenia.