Sernik z mandarynkami

Dodano: 2009-05-07 20:54:51
Zmodyfikowano: 2009-05-08 07:54:51
Język: Polski
Odwiedzono: 1492 razy.

Ciasto:
- 150 g masła
- 150 g (¾ szklanki) cukru pudru
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego Dr. Oetkera
- szczypta soli
- 3 jajka
- 125 g (¾ szklanki) mąki tortowej
- 25 g (1 łyżka) mąki ziemniaczanej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia Dr. Oetkera

Masa:
- 3 łyżki żelatyny Dr. Oetkera
- 8 łyżek wody
- 1000 g twarogu aksamitnego Dr. Oetkera
- 1½ szklanki cukru
- 4 łyżeczki cukru wanilinowego Dr. Oetkera
- 50 ml soku z cytryny
- 1 łyżka rumu
- 500 ml śmietanki kremówki 30 % tł.

Do dekoracji:
- 2 puszki mandarynek
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka żelatyny Dr. Oetkera
- 1 łyżka cukru

Masło starannie utrzeć dodając cukier, cukier wanilinowy, sól, wbijać po jednym jajku. Obie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodawać po łyżce do masy jajecznej cały czas ucierając. Tortownicę o średnicy 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia, ciasto nałożyć do formy, wyrównać wierzch. Piec 30-35 min.

Piekarnik gazowy: temp. 180ºC (powinien być lekko podgrzany)
Piekarnik elektryczny: temp. 180ºC (powinien być podgrzany)

Wystudzone ciasto przekroić poziomo na dwie warstwy. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, a następnie rozpuścić podgrzewając w kąpieli wodnej albo w mikrofalówce. Twaróg, cukier, cukier wanilinowy, sok z cytryny i rum utrzeć mikserem. Rozpuszczoną żelatynę wymieszać z 3 łyżkami masy twarogowej, a następnie dodawać po trochu do twarogu. Schłodzoną śmietankę ubić na sztywno, delikatnie wymieszać z masą twarogową. Na spód tortownicy nałożyć jedną część ciasta, zamknąć obręcz. Bok tortownicy obłożyć paskiem papieru do pieczenia. Do formy nałożyć masę twarogową, przykryć drugim krążkiem ciasta lekko dociskając. Mandarynki odsączyć na sicie. 250 ml soku wlać do rondelka (gdyby było mniej płynu uzupełnić wodą). Dodać cukier, sok z cytryny, zagotować . Garnek zestawić z ognia, dodać łyżeczkę żelatyny, mieszać , aż się rozpuści. Mandarynki ułożyć na wierzchu ciasta. Lekko tężejącym sokiem mandarynkowym polać wierzch tortu. Tort wstawić do lodówki na 2-3 godziny.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>