

# Sernik pomarańczowy

**Czas wykonania:** 3 h 30 min (w tym 2 h pieczenia)

**Ilość porcji:** 15 - 20 kawałków (forma 20 cm x 30 cm)

## Składniki:

*Ciasto:*

- 300 g mąki pszennej
- 200 g masła
- 100 g cukru pudru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

*Masa serowa:*

- 1 kg mielonego sera
- 150 g masła
- 150 g cukru
- 1 cukier waniliowy
- 5 jajek
- 2 budynie waniliowe
- 1 ½ pomarańczy (skórka i miąższ)



## Przygotowanie:

Wszystkie składniki na ciasto zagnieść, zawinąć w folię aluminiową i odstawić do lodówki.

Zmieszać biały ser (najlepiej 2 lub 3 razy).

Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Następnie dodać żółtka i stopniowo po łyżce dodawać ser ciągle mieszając. Na końcu wsypujemy dwa budynie.

Białka ubić na sztywno. Pomarańcze sparzyć w gorącej wodzie, skórkę zetrzeć na tarce, a miąższ pokroić w niewielką kostkę.

Przełożyć pianę z białek, skórkę z pomarańczy i miąższ do masy serowej. Całość wymieszać delikatnie łyżką.

Wyścieloną formę (20 cm x 30 cm) papierem do pieczenia wylepić ciastem (dno oraz boki). Na całość wylać masę serową i wyrównać boki ciasta (krok 11.).

Piec 2 h w 170 stopniach (po około 1 godzinie nakryć ciasto folią aluminiową, aby się nie przypaliło z góry).

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/sernik-pomaranaczowy/>