

www.SztukaKulinarna.pl

Sernik po kapitańsku

ilość porcji **20** czas **1 godzina 10 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	ser twarogowy (twaróg)	
30	dkg	cukier puder	
10	dkg	masła lub margaryny	
8	szt	jajko	
10	dkg	orzechówwłoskich bez łupin	
5	dkg	pomarańcze skórki	
3	dkg	drożdże	
25	ml	mleko	
		olejek waniljowy	
		,tłuszcz i bułka tarta do formy	

Przepis Migdały i orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielić żółtka od białek. Masło utrzeć z cukrem dodając kolejno żółtka, połączyć z drożdżami roztartymiz mlekiem, olejkiem, startą skórką pomarańczową, zmielonym serem, migdałami i orzechami oraz ubitą na sztywno pianą z białek. Przełożyć do wysmarowanej i posypanej bułką tartą formy, wyrównać powierzchnię i piec około 50 minut w średnio nagrzanym piekarniku.

Składniki

1 kg sera twarogowego, 30 dkg cukru pudru, 10 dkg masła lub margaryny, 6-8 jaj, 10 dkg orzechówwłoskich bez łupin, 5 dkg smażonej skórki pomarańczowej, 3 dkg drożdży, 25 ml mleka, olejek waniliowy, tłuszcz i bułka tarta do formy.