

Sernik z białą czekoladą i żurawinami

Składniki na spód:

- 120 g ciastek digestive
- 50 g masła, roztopionego

Ciastka pokruszyć wałkiem lub blenderem. Dodać roztopione masło, połączyć. Formę tortownicę o średnicy 20 - 22 cm wyłożyć folią. Na dno wcisnąć masę ciasteczkową, wyrównać. Włożyć do lodówki na 30 minut.

Składniki na masę serową:

- 1/4 szklanki kremówki (60 ml)
- 130 g białej czekolady + 70 g na polewę
- 375 g kremowego lub 3 - krotnie mielonego twarożku
- 1 łyżeczka startej skórki pomarańczy
- 1/2 szklanki (110 g) cukru pudru
- 1 jajko

Ponadto:

- 150 - 200 g mrożonych żurawin

W kąpieli wodnej roztopić czekoladę z kremówką. Wymieszać. Masa powinna być gładka, ostudzić. Mikserem ubić ser, skórkę pomarańczy, cukier i jajko, masa powinna mieć gładką konsystencję. Wmieszać ochłodzoną czekoladę. Masę serową wyłożyć na ochłodzony spód. Na górę wysypać zamrożone żurawiny.

Piec około 1 godziny w [temperaturze](#)

160°C. Po wystudzeniu polać polewą z białej czekolady, rozpuszczonej w kąpieli wodnej (można dodać 2 łyżki kremówki, jeśli masa jest zbyt gęsta). Sernik powinien poleżakować w lodówce przynajmniej ze 3 godziny. Dopiero wtedy uzyskać odpowiednią konsystencję.

Smacznego :)

