

Sernik z ziemniakami

Składniki:

- 75 dag twarogu tłustego lub półtłustego zmielonego przynajmniej dwukrotnie
- 30 dag ugotowanych zmielonych bądź przeciśniętych przez praskę ziemniaków (najlepiej ugotowanych 1, 2 dni wcześniej)
- 2 łyżki miękkiego masła
- 3 jajka
- 3/4 szklanki cukru
- ekstrakt pomarańczowy do smaku
- kandyzowana skórka pomarańczowa do smaku

Białka oddzielić od żółtek. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać masło, utrzeć. Dodać zmielony ser i ziemniaki, ekstrakt pomarańczowy i utrzeć na gładką masę.

Białka ubić na sztywną masę, dodać do masy serowej razem ze skórką pomarańczy, wymieszać.

Całość przelać do wyłożonej papierem tortownicy o średnicy 23 cm.

Piec w temperaturze 175°C przez około 60 minut. Wystudzić, najlepszy od drugiego dnia po upieczeniu.

Domowy ekstrakt pomarańczowy:

- pół dużego owocu pomarańczy (sok będzie można wypić :)
- pół szklanki wody
- 1/4 szklanki wódki

Obrać skórkę z pomarańczy i usunąć całe białe albedo (jest gorzkie). Skórkę posiekać z grubsza. W wyparzonym pojemniku szklanym wymieszać wodę, wódkę i skórkę pomarańczową. Pojemnik zamknąć, przechowywać w chłodnym, ciemnym pomieszczeniu (nie w lodówce). Po tygodniu dobry do użycia, można przechowywać przez rok.

Przepis na ekstrakt pochodzi [z tej strony](#).

Smacznego :)

