

SERNIK KRAKUSKOWY



PRZYGOTOWANIE: **3 GODZINY** | TRUDNOŚĆ: **PROSTY**
WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **KAKAOWE, DUELKI**

SKŁADNIKI:

SPÓD CIASTA:

- Krakuski Kakaowe - 300 g
- 100 g masła
- 2 łyżki miodu
- 10 g kakao
- Cynamon - do smaku

MASA:

- 850 g sera białego
- 200 ml śmietanki 30%
- 200 g cukru pudru
- 30 g żurawiny
- 30 g rodzynek
- 1 łyżka skórki z cytryny
- 1 łyżka skórki z pomarańczy
- 20 g żelatyny
- 50 ml mleka

DO DEKORACJI:

- Krakuski Duelki - 90 g
- Krakuski Kakaowe - 50 g
- 30 g żurawiny

PRZYGOTOWANIE MAZURKA:

1. Zblednij Krakuski Kakaowe
2. Dodaj masło, miód, kakao i cynamon
3. Mieszaj na gładką masę
4. Wyłóż ciasto na blachę
5. Dokładnie dociśnij
6. Wstaw do lodówki na 20 min
7. Zmiel biały ser
8. Dodaj skórkę z cytryny, skórkę z pomarańczy oraz żurawinę i rodzynek
9. Ubij śmietankę
10. Dodaj ser
11. Wymieszaj na gładką masę
12. Rozpuść żelatynę w gorącej wodzie
13. Dodaj do masy serowej
14. Dokładnie wymieszaj
15. Wsyp cukier puder
16. Dokładnie wymieszaj
17. Przykryj masą schłodzony spód ciasta
18. Posyp pokruszonymi Krakuskami Kakaowymi
19. I udekoruj Duelkami oraz żurawiną
20. Wstaw do lodówki na 2 h