

# Sernik Różano-Śliwkowy po Krynicku

## Składniki

- 1 kg tłustego twarogu (3-krotnie mielonego)
- 300 g cukru zwykłego
- 8 jajek
- 200 g masła
- 1 opak. budyniu waniliowego (bez cukru)
- szczypta soli
- cukier puder do posypania wierzchu (opcjonalnie)
- skórka z jednej cytryny oraz pomarańczy
- 100 g śliwki suszonej

## Polewa

- 100g białej czekolady
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 łyżeczki konfitury różanej
- łyżeczka suszonych płatków róży

## Wykonanie

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.
  2. Twaróg zmielić trzykrotnie (chyba, że mamy sernik już gotowy – zmielony, to nie mielimy go dodatkowo).
  3. Masło wraz ze zwykłym cukrem i żółtkami zmiksować na puszystą masę
  4. Białka ubić z dodatkiem szczypty soli na sztywną pianę, dodać do masy serowej i delikatnie wymieszać.
  5. Na koniec dodać skórkę tartą z cytryny, pomarańczy oraz pokroić śliwki w cienkie paseczki i wszystko razem wymieszać.
- Prostokątną blaszkę o wym. ok. 20x28cm posmarować masłem lub margaryną, wyłożyć papierem do pieczenia. Wylać do blaszki masę.
  - Piekarnik nagrzać do 175 st. C , wstawić blaszkę z masą serową i piec przez ok. 60 -80 minut (do tzw. suchego patyczka). Następnie wyłączyć piekarnik i pozostawić sernik w środku przy lekko uchylonych drzwiczkach na ok. godzinę. Po tym czasie wyjąć sernik.

## Dekoracja

- Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej dodać śmietanę i dokładnie wymieszać, gdy zacznie gęstnieć wyłożyć na sernik. Małymi porcjami nakładać konfiturę różaną na polewę najlepiej wykałaczką. Polecam posypać sernik suszonymi płatkami róż.

Smacznego!