**Sernik z musem śliwkowym  
  
Kakaowo-cynamonowy spód, masa serowa z nutą pomarańczy oraz mus śliwkowy z kawałkami śliwek.**  
 *Sernik można zrobić bez spodu.*  
[http://www.kwestiasmaku.com/images/drukuj.gif](javascript:self.print())  
[http://www.kwestiasmaku.com/images/wpis_na_blogu.gif](http://www.kwestiasmaku.com/blog-kulinarny/sernik-z-musem-sliwkowym/)

[](http://www.kwestiasmaku.com/blog-kulinarny/sernik-z-musem-sliwkowym/)

**Spód:**  
• 250 g ciasteczek kruchych kakaowych  
• 1 łyżeczka cynamonu  
• 3 łyżki masła **Masa serowa:**  
• 1 kg zmielonego twarogu sernikowego (może być gotowy)  
• 1 i 1/2 szklanki cukru  
• 3 łyżki mąki/skrobi ziemniaczanej  
• 5 jajek  
• skórka starta z 1 pomarańczy  
 **Mus śliwkowy:**  
• 800 g śliwek węgierek  
• 1 cukier wanilinowy  
• 10 g żelatyny w proszku (1 pełna łyżka stołowa)  
• 5-6 łyżek likieru amaretto (lub woda)  
• 600 g śmietanki kremówki 30% (długo schładzanej)  
• 2/3 szklanki cukru pudru  
  
**Dekoracja:**  
• uprażone obrane orzechy laskowe  
• np. posypka z kakao + cukru pudru (np. z brązowego cukru) i cynamonu lub polać roztopioną ciemną czekoladą tworząc fantazyjne wzorki  
  
**Przygotowanie:  
Spód:**

* Rozdrobnić na proszek ciasteczka, wymieszać z cynamonem i roztopionym masłem, wyłożyć na spód formy o wymiarach 25 x 36 cm (np. z odpinaną obręczą), uklepać.

**Masa serowa:**

* Piekarnik nagrzać do 175 stopni C. Do dużej miski włożyć ser, dodać cukier i mąkę, zmiksować do [połączenia[http://cdncache-a.akamaihd.net/items/it/img/arrow-10x10.png](http://www.kwestiasmaku.com/zielony_srodek/sliwki/sernik_z_musem_sliwkowym/przepis.html)](http://www.kwestiasmaku.com/zielony_srodek/sliwki/sernik_z_musem_sliwkowym/przepis.html" \o "Click to Continue > by Best Offers) się składników. Następnie dodawać po jednym jajku za każdym razem miksując na średnich obrotach miksera po około 15 sekund po każdym jajku. Dodać skórkę z pomarańczy, zmiksować.
* Masę wylać na spód i wstawić do piekarnika. Piec przez 15 minut, następnie zmniejszyć temp. do 120 stopni C i piec sernik przez 30 minut, po tym czasie powinien być już ścięty. Wyjąć i ostudzić.

**Mus śliwkowy:**

* Śliwki pokroić na połówki i wypestkować. Połowę śliwek ułożyć na blaszce do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec przez ok. 30 minut. Wyjąć z piekarnika i pokroić na mniejsze kawałki.
* Resztę śliwek zmiksować blenderem na mus, połączyć z upieczonymi śliwkami i cukrem wanilinowym. Do garnuszka wlać likier amaretto, dodać żelatynę i wymieszać. Odstawić na 10-15 minut. Następnie delikatnie, na małym ogniu podgrzewać żelatynę ciągle mieszając i uważając aby jej nie zagotować. Następnie dodawać po łyżce zmiksowane śliwki (dodać ok. 4-6 łyżek musu śliwkowego) za każdym razem mieszając. Żelatynę przelać do reszty musu i wymieszać.
* W zimnej metalowej misce ubić śmietankę kremówkę z dodatkiem cukru pudru na sztywną pianę (ubijać na małych obrotach miksera, później zwiększyć do średnich). Do śmietany dodać śliwki i zmiksować, wyłożyć na masę serową. Wstawić do lodówki na około 3 godziny lub do czasu aż mus zesztywnieje.

**Dekoracja:**

* Położyć uprażone orzechy laskowe (np. po 1 orzechu na 1 kosteczkę ciasta) oraz posypać przez sitko kakao zmiksowane w młynku do kawy z cynamonem i cukrem brązowym. Lub polać fantazyjnie polewą czekoladową. Czytaj więcej w [BLOGU](http://www.kwestiasmaku.com/blog-kulinarny/sernik-z-musem-sliwkowym/).