

Doradca Smaku V: Sernik marchewkowy na zimno, odc. 9



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Sernik

herbatniki	150 g (korzennych)
orzechy włoskie	100 g
masło	120 g
galaretka cytrynowa	1
marchewka	2
twaróg zmielony	250 g
cukier puder	200 g
mleko skondensowane niesłodzone	1 puszka (schłodzone)
fix do śmietany	1
miód wielokwiatowy	2 łyżki

Do smaku

- imbir mielony
- cynamon mielony
- kurkuma mielona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło rozpuszczamy. Rozkruszone ciasteczka łączymy z orzechami włoskimi i imbiem. Całość rozdrabniamy za pomocą blendera. Dodajemy rozpuszczone masło i mieszamy. Tak przygotowaną kruszonkę rozkładamy równomiernie na blasze, ugniatamy i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 160°C na ok. 15-18 minut. Odstawiamy do przestygnięcia.
- KROK 2 Galaretkę rozpuszczamy w 250 ml gorącej wody i odstawiamy do ostygnięcia.
- KROK 3 Marchewkę ścieramy na tarciu o drobnych oczkach. Łączymy z twarogiem i cukrem pudrem. Przyprawiamy do smaku cynamonem oraz kurkumą i mieszamy. Schłodzone mleko skondensowane ubijamy na sztywno z dodatkiem fixu do śmietany. Następnie przekładamy do masy marchewkowej i dokładnie mieszamy. Na koniec, cały czas mieszając, wlewamy schłodzoną galaretkę.
- KROK 4 Na dnie naczyń, w których podamy serniki, układamy rozkruszoną kruszonkę, następnie wlewamy masę marchewkową. Z wierzchu posypujemy kruszonką. Serniki wstawiamy do lodówki aż masa zastygnie.
- KROK 5 Marchew kroimy w plasterki i karmelizujemy ok. 5 min na niewielkiej ilości miodu. Gotowe serniki przyozdabiamy karmelizowaną marchewką.