

Doradca Smaku VII: Sernik z morelami na zimno, odc. 36



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

twaróg półtłusty	750 g (3 opakowania)
śmietana 30%	250 ml
morele suszone	30 g
morele	6 szt.
cytryna	1 szt.
sok z cytryny	100 ml
miód	300 ml
cukier puder	2 łyżki
mięta liście	
Żelatyna wieprzowa Prymat	10 g
woda	1/3 szklanki
Do smaku	
Goździki całe Prymat	6 szt.
Cukier z prawdziwą wanilią do ciast i deserów Prymat	1 łyżka (paska)
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka (płaska)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do twarogu dodajemy śmietankę i blendujemy na gładką masę. Dodajemy 50 ml sok z cytryny i cukier puder, mieszamy szpatułką. Następnie ścieramy skórkę z cytryny, dodajemy cukier z prawdziwą wanilią, mieszamy.
- KROK 2 Do gorącej wody (1/3 szklanki) wsypujemy 3 płaskie łyżki żelatyny (10 g) i szybko mieszamy. Schłodzoną żelatynę wlewamy do masy twarogowej energicznie mieszając. Pokrojone suszone morele dodajemy do masy twarogowej.
- KROK 3 Masę przekładamy do okrągłej formy (o średnicy ok. 30 cm) do lodówki na około 2 godziny.
- KROK 4 Polewa: Świeże morele drylujemy i kroimy w plasterki. Do garnka wlewamy miód, resztę soku z cytryny oraz kilka goździków. Kolejno dodajemy pokrojone morele, cynamon i mieszamy.
- KROK 5 Gdy polewa wystygnie a sernik się zetnie, przekładamy polewę na sernik. Ponownie wkładamy do lodówki do schłodzenia. Podając dekorujemy listkami świeżej mięty.