

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 | 10 g |
| woda | 1/3 szklanki |
| Do smaku | |
| goździki | 6 szt. |
| cukier z prawdziwą wanilią | 1 łyżka (paska) |
| cynamon mielony | 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.