

Doradca Smaku XI: Sernik waniliowy na zimno, odc. 27



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gorąca woda	75 mililitrów
Żelatyna wieprzowa Prymat	6 łyżeczek
czekoladowe herbatniki z kremem typu markiza	19 sztuk
orzechy laskowe	2 garści
masło	2-3 łyżki
migdały prażone	25 gramów
truskawki	17 sztuk
masło	50 g
czerwona porzeczka	kilka gałązek
poziomki	1 garść
listki mięty	
Masa serowa:	
twaróg sernikowy	0.5 kilograma
cukier puder	100 gramów
serek mascarpone	0.5 kilograma
śmietanka 30%	400 mililitrów

Do smaku:

Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat

Cukier ze skórka cytryny do ciast i deserów Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do gorącej wody dodajemy żelatynę, dokładnie rozpuszczamy (nie gotować!) i odstawiamy do wystudzenia. Żelatyna musi być dobrze schłodzona zanim dodamy ją do mascarpone. Czekoladowe herbatniki (możemy użyć herbatników waniliowych lub biszkoptów) kruszymy w dłoni nad miską. Do ciasteczek dodajemy orzechy laskowe (zamiennie orzechy włoskie lub migdały) i rozpuszczone w rondelku masło. Wszystko blendujemy do gładkiej konsystencji. Do tortownicy o średnicy 18cm wykładamy równomiernie masę z ciastek i orzechów. Schładzamy.

Do miski przekładamy twaróg, dodajemy 3 łyżki cukru pudru oraz cukier z prawdziwą wanilią, a następnie ser mascarpone. Do drugiej miski wlewamy śmietankę, dodajemy pozostały cukier puder i miksujemy. Następnie miksujemy masę serową znajdującą się w misce pierwszej. Dodajemy do niej ubitą śmietankę z drugiej miski. Delikatnie mieszamy mikserem, łącząc składniki. Dolewamy schłodzoną żelatynę jednocześnie miksując masę.

Tortownicę z „ciasteczkowym” spodem wypełniamy gotową masą serową. Rozprowadzamy równomiernie łyżką. Posypujemy migdałami i wtapiamy je w masę serową. Tak przygotowany sernik wkładamy do lodówki. Schładzamy około 2-3 godziny.

Obieramy truskawki z szypułek, kroimy na połówki (zamiast truskawek możemy użyć np. brzoskwinie, morele, jabłka, śliwki albo suszone owoce). Na rozgrzanej patelni roztopiamy masło, dodajemy truskawki, karmelizujemy je. Do karmelizowanych truskawek dodajemy cukier ze skórką cytryny. Mieszamy.

Podanie:

Sernik kroimy na kawałki. Polewamy karmelizowanymi truskawkami. Dekorujemy owocami, np. porzeczkami oraz poziomkami. Następnie posypujemy prażonymi migdałami i listkiem mięty.