

Jagodowy sernik na zimno z waniliową śmietaną, białą czekoladą i borówkami



MOJE KULINARNE ROZTERKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

trzykrotnie zmielony ser	1 kg
śmietana kremówka	250 ml
cukier	1/2 szklanki
jagody	0,5 kg
Żelatyna wieprzowa Prymat	3-4 łyżki
woda	1/3 szklanki
masło	50 g
borówki	szklanka
biała czekolada	tabliczka
śmietana 30%	500 ml
cukier puder	2-3 łyżki
herbatniki	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

1. Herbatniki kruszymy do miski, dodajemy miękkie masło i razem ugniatamy do uzyskania lepkiej masy.
2. Przygotowaną masą wylepiamy dno tortownicy o średnicy 24cm. Spód ciasta pieczemy w rozgrzanym do 180stopni piekarniku przez ok 15minut.
3. Jagody miksujemy w blenderze, dodajemy pół szklanki cukru i ponownie miksujemy na gładki mus.
4. Do miski miksera wlewamy śmietankę kremówkę i ubijamy przez kilka minut. Następnie dodajemy zmielony ser. Na najniższych obrotach powoli dolewamy mus jagodowy.
5. W 1/3 szklanki gorącej wody rozpuszczamy 3-4 łyżki żelatyny. Rozpuszczoną żelatynę należy ostudzić, ale do momentu kiedy jest jeszcze płynna.
6. Żelatynę stopniowo dolewamy do masy serowo-jagodowej. Całość miksujemy przez parę minut na najniższych obrotach.
7. Masę serową wylewamy na ostudzony spód. Wkładamy do lodówki najlepiej na całą noc.
8. Zimną śmietankę ubijamy z cukrem pudrem na gładką, lśniąca masę. Wylewamy na sernik i wkładamy do schłodzenia na 2-3 godziny.
9. Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Sernik dekorujemy borówkami, rozpuszczoną białą czekoladą i świeżymi listkami mięty.