

mleczny sernik z bananami



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

spód	
herbatniki	200 gram
masło	100 gram
banan	3 sztuki
sok z cytryny	1/2 sztuki
masa serowa	
mleko	3/4 szklanki
serek mascarpone	500 mililitrów
śmietana 30%	300 mililitrów
cukier	1/3 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	1,5 łyżki
ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka
wierzch	
galaretkę cytrynową	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 spód:
Masło rozpuszczamy, studzimy, a następnie mieszamy z pokruszonymi herbatnikami. Herbatnikami wykładamy spód tortownicy i odstawiamy do lodówki na kilka minut.
- KROK 2 Banany obieramy, kroimy w plastry ok. 0,5 cm, skrapiamy sokiem z cytryny aby nie ciemniały. Układamy je na spodzie z ciastek.
- KROK 3 masa serowa:
Mleko podgrzewamy i rozpuszczamy w nim żelatynę.
Serek mascarpone oraz 100 ml śmietany podgrzewamy z cukrem, a kiedy składniki się połączą zdejmujemy z ognia i dodajemy ekstrakt waniliowy oraz żelatynę rozpuszczoną w mleku. Masę studzimy.
- KROK 4 Resztę śmietany ubijamy na sztywno, a potem łączymy delikatnie z przestudzoną masą serową.
Masę wylewamy na spód z bananami. Tortownicę odstawiamy do lodówki aby masa stężała.
- KROK 5 wierzch:
Galaretkę cytrynową rozrabiamy według przepisu na opakowaniu, studzimy i wylewamy na wierzch sernika.