

Sernik na zimno z białą czekoladą



MONIKAT83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Sernik na zimno z białą czekoladą na spodzie z herbatników czekoladowych:

masło	45 gramów
czekolada biała	2 tabliczki
cukier	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
Laska wanilii	1 sztuka
truskawki świeże	4-5 sztuka
galaretka truskawkowa	1 opakowanie
herbatniki czekoladowe	135 gramów
twaróg sernikowy	350 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód:

Ciasteczka przelozyc do blendera, dodać miękkie masło i zmiksować na mokry pasek. Dno tortownicy wyłozyc papierem do pieczenia i wysmarować delikatnie masłem. Wysypać miksowane ciasteczka i uklepać je. Odlozyc do lodówki na około 30 minut.

Masa serowa:

Czekoladę roztopić w kąpielii wodnej. Żelatynę rozpuścić w wodzie i ostudzić.

Ser przelozyc do miski, dodać czekoladę (może być lekko ciepla) oraz ziarenka wanilii wydłubane z laski. Utrzeć mikserem. Dodać cukier i ponownie wymieszać mikserem. Cały czas mieszając cienkim strumieniem wlewać żelatynę i łączyć z masą. Gotową masę wylać na spód i odstawić do lodówki do stężenia.

Dekoracja:

Gdy masa serowa zastygnie galaretkę rozrobić w 250 ml wody i ostudzić. Truskawki umyć, osuszyć i pozbawić szypulek. Pokroić w plasterki. Ułozyc na masie serowej i przymocować je za pomocą wykalaczek, aby podczas nalewania galaretki nie podeszły do góry. Zimną galaretkę stopniowo wylewać na sernik. Odstawić do stężenia i delikatnie wyjąć wykalaczki. Smacznego! PS. Truskawki można zmiksować i dodać do galaretki lub pokroić w plastry i zalać galaretką - tak jak opisane wyżej.