

Sernik na zimno z galaretką z musem owocowym



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód

ciastka digestive	225 g
masło	100 g

Masa sernikowa

twaróg z wiaderka	1 kg
cukier puder	8 łyżek
esencja waniliowa	1 łyżeczka
śmietana kremowa 30%	250 ml
mleko	100 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżki

Galaretka z musem owocowym

galaretka malinowa	1 szt
jeżyny	80 g
maliny świeże	120 g
cukier	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód: herbatniki zmiksować w blenderze dodać roztopione letnie masło. Wymieszać i wyłożyć na spód tortownicy, dociskając i wyrównując powierzchnię. Ułożyć na herbatnikach 2 okręgi z malin. Odłożyć do lodówki. Masa sernikowa: twaróg wyłożyć do miski dodać cukier puder i esencję waniliową, wymieszać. Zimną kremówkę ubić na sztywno dodawać po łyżce do masy sernikowej i delikatnie wymieszać. Żelatynę namoczyć i rozpuścić w mleku, letnią wlewać do masy serowej i wymieszać. Masę serową wylać na spód z herbatników i odłożyć do stężenia do lodówki. Do malin i jeżyn dodać cukier i gotować około 4-5 minut. Przebrać na sitko i przetrzeć. Jeśli mamy mniej niż pół litra musu uzupełnić wodą. Zagotować, zdjąć z ognia, wsypać galaretkę, dokładnie wymieszać i pozostawić do stężenia. Tężejącą galaretkę wylać na sernik. Sernik bardzo dobrze schłodzić. Udekorować przed podaniem malinami i jeżynami. Tortownica o średnicy 23 cm.