

Sernik na zimno ze śmietanką i granatem



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopity okrągłe	100 gramów
śmietana 30%	330 mililitrów
cukier puder	3 łyżki
serek waniliowy	350 gramów
żelatyna deserowa	2.5 łyżki
woda ciepła	200 mililitrów
biała czekolada	100 gramów
galaretka truskawkowa	1 opakowanie
wrzątek	1 szklanka
granat	0.5 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na dnie formy wyłożonej papierem do pieczenia rozkładamy okrągłe biszkopiki.

Śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Dodajemy serki waniliowe i miksujemy na wolnych obrotach.

Żelatynę rozpuszczamy w ciepłej wodzie.

Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej, odstawiamy do ostygnięcia. Do czekolady wlewamy kilka łyżek masy i dokładnie mieszamy. Do masy przelewamy czekoladę oraz przestudzoną żelatynę. Miksujemy na wolnych obrotach. Gotową masę przelewamy na biszkopity. Wstawiamy do lodówki do zastygnięcia.

Galaretkę rozpuszczamy we wrzątku. Na serniku rozkładamy owoce granatu, zalewamy ostudzoną galaretką. Ciasto chłodzimy w lodówce do całkowitego stężenia.