

Sernik z musem brzoskwiniowym



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód

ciastka maślane	240 gram
masło	140 gram

Masa serowa

twaróg	400 gram
jogurt grecki	600 gram
cukier puder	50 gram
cukier waniliowy	2 łyżeczki
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżeczek
woda ciepła	80 ml.

Mus brzoskwiniowy

brzoskwinie w puszcze	850 ml
cukier puder	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	8 łyżeczek
woda ciepła	100 ml.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Spód: Ciastka pokruszyć i zblendować. Masło rozpuścić i wlać do ciastek. Wymieszać aż ciastka będą mokre, Wyłożyć na tortownicę o średnicy 24 cm wyłożoną pergaminem. Wstawić do lodówki.
- KROK 2 Twaróg zmiksować, dodać jogurt. Miksować do utworzenia gładkiej masy ok 3 min. Dodać cukier, cukier z wanilią- miksować. Żelatynę zalać wodą. Poczekać kilka minut aż spęcznieje. Następnie postawić na palniku o małym ogniu i mieszać aż się rozpuści (nie może zagotować się) Gotową wlać do masy serowo- jogurtowej. Dokładnie wymieszać. Wylać na ochłodzony z lodówki spód. Wstawić do lodówki.
- KROK 3 Mus brzoskwinowy: Otworzyć puszkę z brzoskwiniami i przelać do miski (wraz z sokiem). Zmiksować blenderem. Dodać sok z cytryny, cukier puder i dalej mikсовать. Żelatynę zalać wodą. Poczekać kilka minut aż spęcznieje. Następnie postawić na palniku o małym ogniu i mieszać aż się rozpuści (nie może zagotować się). Następnie wlać ją do musu i dobrze wymieszać. Mus wylać na stężałą masę serowo- jogurtową. Ponownie wsadzić do lodówki na kilka godzin a najlepiej do następnego dnia.