

Serowy torcik na makaronowym spodzie.



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biały ser	60 dag
ser mascarpone	2 łyżki
jajko	2 sztuki
makaron rurki	ok 80 gram
mus malinowy	1,5 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
cukier	4 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	6 łyżeczek
woda	1/3 szklanki
bezy	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. Gotowy przelewamy wodą i dobrze odsączamy.
Tak przygotowany układamy na dno przygotowanej tortownicy.
- KROK 2 Jeśli ser nie był mielony to miksujemy go. Do zmiksowane dodajemy serek mascarpone i cukier waniliowy.
- KROK 3 Żelatynę (4 łyżeczki) rozpuszczamy w przegotowanej wodzie, a następnie studzimy ją. Jajka wybijamy do garnka, dokładamy do nich 3 łyżki cukru i ubijamy na parze
- KROK 4 Ubite dokładamy do zmiksowanych serów. Do całości wlewamy żelatynę i dokładnie mieszamy.

- KROK 5 Masę serową wylewamy na makaron. Odstawiamy do chłodu by zastygła.
- KROK 6 Między czasie przygotowujemy wierzchnią, owocową warstwę.
Zmikсовane owoce podgrzewamy. Wsypujemy do nich 2 łyżeczki żelatyny i podgrzewamy razem, tak by żelatyna dobrze się rozpuściła. Mus słodzimy do smaku i odstawiamy do wystygnięcia.
- KROK 7 Zimny mus wylewamy na zastygniętą warstwę serową. Ponownie odstawiamy do zastygnięcia.
Każdą porcję przed podaniem dekorujemy bezą!
- KROK 8 Aby torcik był bardziej wartościowy można do jego przygotowania użyć pełnoziarnistego makaronu.
Torcik polecam na obiad, zamiast popularnego makaronu z serem. Myślę, że nawet niejadek się na niego skusi:). Może stanowić on także wartościowy deser.