

Tort z masą serową



IZYONIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód:

Masa serowa

galaretka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód:

15 dag mielonych suchych wafli

10 dag białej czekolady

10 dag masła

Masa serowa:

1 kg sera białego w wiaderku

1/2 l śmietany kremówki

1 szklanka cukru

5 łyżeczek żelatyny

1 galaretka cytrynowa

dodatkowo owoce ja miałam pomelo

1 dowolna galaretka

wykonanie :

Stopić masło z białą czekoladą i wymieszać z suchymi wafkami, masą wyłożyć dno dużej tortownicy wcześniej wyłożonej folią aluminiową, dokładnie ugnieść i wyrównać powierzchnię. Na zastygnięty spód wyłożyć całą masę serową i odstawić do zastygnięcia, kiedy masa zastygnie ułożyć owoce i zalać dowolną galaretką ja miałam agrestową. Masa serowa: Ser ucieramy z cukrem i dodajemy zimną, ale jeszcze płynną galaretkę rozpuszczoną razem z żelatyną w 1.1/2 szklanki wody, na koniec delikatnie połączyć z ubitą na sztywno śmietanką.