

Wieloskładnikowy i kolorowy serniczek na zimno.



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

I warstwa

biszkopty podłużne pokruszone

II warstwa

galaretka żurawinowa 1 opakowanie

ser biały 200 g

cukier puder 2 łyżki

III warstwa

czekolada deserowa wiórki 100 g

IV warstwa

ser ricotta 250 g

galaretka agrestowa 1 opakowanie

cukier puder 2 łyżki

borówka amerykańska wg uznania

V warstwa

galaretka brzoskwiniowa 1 opakowanie

marmolada z gorzkiej pomarańczy 315 g

Dekoracja

borówka amerykańska

wg uznania

czekolada

serduszka białe i ciemne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Tortownicę o średnicy 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie pokruszyć biszkopty.
- KROK 2 Do osobnego naczynia wyłożyć biały zmielony ser, dodać cukier puder i zmiksować.
- KROK 3 Galaretkę o smaku żurawinowym rozpuścić w szklance gorącej wody. Chłodną dodawać partiami do masy serowej i miksować.
- KROK 4 Całą zmiksowaną masę wylać na biszkopty, wstawić do lodówki do stężenia.
- KROK 5 Na zastygłą masę rozsypać wiórki czekoladowe.
- KROK 6 Ser ricotta wyłożyć do naczynia i zmiksować z cukrem pudrem.
- KROK 7 Dodać rozpuszczoną, chłodną galaretkę agrestową i zmiksować na jednolitą masę.
- KROK 8 Potem wylać na czekoladowe wiórki i ponownie wstawić do lodówki do stężenia.
- KROK 9 Zieloną masę posypać borówkami amerykańskimi.
- KROK 10 Marmoladę z gorzkiej pomarańczy zmiksować z chłodną galaretką brzoskwińową. Następnie wylać na stężałą masę, wstawić do lodówki.
- KROK 11 Na pół stężałą masę układamy dowolną dekorację z borówek amerykańskich i czekoladek serduszek.
- KROK 12 Całość wstawiamy ponownie do lodówki do stężenia, najlepiej na całą noc.
- KROK 13 Smacznego !