

Wytrawny sernik na zimno



EWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

NA SPÓD

krakersy 360 g

masło 200 g

Do mas:

Żelatyna wieprzowa Prymat 50 g

Na masę makrelową:

wędzona makrela tuszka

suszone pomidory 8 szt

sól

Masa pietruszkowa:

duży pęczek pietruszki

sól

woda 2 (gorąca)

twaróg 450 (zmielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na spód:

- krakersy - 360 g
- masło -200 g (w temp. pokojowej, albo roztopione)

Całość dobrze ze sobą miksujemy. Masa musi mieć konsystencję mokrego pisaku. Tak przygotowane krakersy wykładamy na spód tortownicy dobrze ugniatając.

- 50g żelatyny
- 2 szklanki gorącej wody
-

Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie.

Masa makrelowa:

- ser twarogowy zmielony- 450 g
- wędzona makrela- tuszka
- 8 suszonych pomidorów z oliwy
- sól do smaku

Całość miksujemy, pod koniec dodajemy połowę żelatyny. Jeśli nie przepadacie za rybami, proponuję zamiast makreli dodać więcej suszonych pomidorów i zrobić masę serowo-pomidorową. Również wychodzi pysznie.

Masę wylewamy na krakersowy spód. Wstawiamy do lodówki. Kiedy dobrze zastygnie, wykładamy pokrojone w plasterki ogórki małosolne.

Masa pietruszkowa:

- ser twarogowy zmielony- 450 g
- pęczek pietruszki
- sól

Całość miksujemy, pod koniec dodajemy resztę żelatyny.

Wylewamy na masę makrelową ozdobioną ogórkami. Wstawiamy do lodówki. Dobrze schładzamy. Smacznego!

Ps. Sernik można przygotować w tradycyjnej tortownicy, można też zrobić mini serniczki.

Wybierając drugi wariant, możemy pobawić się również formą. Aby uzyskać podobny efekt jak na zdjęciu, wystarczy wykorzystać małe naczynie obłożone po zewnętrznej stronie folią spożywczą (dzięki temu łatwiej odejście od masy). Ale od początku- kokilkę wykładamy folią spożywczą. Na dno wykładamy warstwę krakersową.

Małe naczynie obłożone folią ustawiamy na krakersach pośrodku kokilki. Wylewamy masę makrelowo-pomidorową i wstawiamy do lodówki. Kiedy masa się zetnie, delikatnie wyciągamy naczynie. Wylewamy masę pietruszkową. Schładzamy. Za pomocą foli spożywczej wyciągamy zawartość kokilki. Gotowe!