Bajeczny sernik na zimno z musem truskawkowym

MUFINKA79

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód:	
mleczna czekolada	100 gram
biała czekolada	50 gram
masło	100 gram
płatki kukurydziane	150 gram
kakao gorzkie	1 łyżka
cukier puder	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 opakowanie
woda zimna	50 ml
mus truskawkowy	
truskawki	800 gram
cukier	125 gram
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 opakowanie
woda zimna	50 ml
woda	100 (wrząca)
kremówka	250 gram
serek homogenizowany	500 (waniliowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód: do miski wkładamy pokruszoną czekoladę mleczną i białą, dokładamy masło i kakao, rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Do rozpuszczonych czekolad dokładamy płatki kukurydziane i wszystko dokładnie mieszamy. Czekoladową masę przekładamy do tortownicy, wyrównujemy i wstawiamy do lodówki.

Masa serowa: do miski wlewamy schłodzoną śmietankę i ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Przygotowujemy żelatynę: wlewamy 100 ml wrzącej wody i 50 ml zimnej wody i wsypujemy żelatynę. Całość dokładnie mieszamy do rozpuszczenia się żelatyny. Do serka waniliowego wlewamy żelatynę, miksujemy i dokładamy bitą śmietanę. Wszystko razem miksujemy na niskich obrotach. Gotową masę wykładamy do tortownicy, wyrównujemy i odstawiamy do lodówki do stężenia.

Mus truskawkowy: truskawki myjemy, odrywamy szypułki. Kilka odkładamy na później do ozdobienia. Resztę truskawek wsypujemy do wysokiej miski i miksujemy blenderem lub po protu dokładnie rozgnieść, a następnie przecieramy przez sito i mieszamy razem z cukrem. Żelatynę przygotowujemy tak samo jak do masy serowej i dodajemy do musu. Po wymieszaniu mus wlewamy na masę serową i odstawiamy do lodówki do stężenia.
Sernik dekorujemy truskawkami i listkami świeżej mięty. Przechowujemy w lodówce.