Zimny Elmuchowy torcik

SPAGHETKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana wysokoprocentowa	150 ml
jajko	3 szt
cukier wanilinowy	2 łyżeczki
cukier puder	0,7 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	15 g
galaretka agrestowa	1 opakowanie
sok cytrynowy	0,5 szklanka
wiśnie	20 dag
jagody	10 dag
biszkopty okrągłe	1 opakowanie
galaretka wiśniowa	1 szt.
ser biały	0,5 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek. Włożyć ser do niedużej miski i zmiksować razem z żółtkami, śmietaną, cukrem i cukrem wanilinowym. Z białek ubić pianę. Żelatynę rozpuścić w 1/2 szklanki letniej wody, ewentualnie troszkę podgrzać, aby łatwiej się rozpuściła. Ubite białka i przestudzoną żelatynę wymieszać z masą serową. Do tak przygotowanej masy dodat połowę wydrylowanych wiśni.
W okrągłej tortownicy ułożyć na dnie biszkopty, tak aby jeden zachodził na drugi i polać je delikatnie sokiem cytrynowym. Na to wyłożyć masę serową z wiśniami i włożyć na 2-3 godz. do lodówki.
W międzyczasie ugotować obie galaretki wg przepisu na opakowaniu. Wyjąć sernik, ułożyć na nim resztę wydrylowanych wiśni, uzupełnić puste miejsca jagodami. Delikatnie zalać wystudzoną galaretką wisniową i ponownie wstawić do lodówki. Gdy stężeje \"posypać\" kawałkami stężałej galaretki agrestowej i ponownie wstawić do lodówki na 1/2 godziny. SMACZNEGO!