

Czereśniowy sernik na zimno



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	150 gramów
masło	100 gramów
żółtko jajek	2 sztuki
cukier puder	50 gramów
ser na sernik	1 kilogram
cukier puder	125 gramów
śmietana	175 gramów
cukier wanilinowy	
Żelatyna wieprzowa Prymat	25 gramów
mleko	0,5 szklanki
aromat cytrynowy	
czereśnie	800 gramów
czekolada	100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na stolnicę wysypujemy mąkę, dodajemy zimne masło i siekamy nożem aż do uzyskania konsystencji kaszy.

- KROK 2 Kolejno dodajemy żółtka i cukier puder i siekamy chwilę i zagniatamy ciasto. Z ciasta tworzymy kulę i wkładamy na co najmniej godzinę do lodówki. Po wyjęciu ciasto rozwałkowujemy i wylepiamy nim dno tortownicy o średnicy 22cm. Ciasto pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 15-20 minut, aż się zarumieni. Można je po nakłuwać widelcem i obciążyć ceramicznymi kulkami, tak jak tartę.
- KROK 3 Czereśnie myjemy i drylujemy. Pozostawiamy je do wyschnięcia na sitku. Kilka odkładamy do dekoracji.
- KROK 4 Kolejno przygotowujemy krem. Ser miksujemy ze śmietaną, cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Dodajemy aromat cytrynowy. Żelatynę rozpuszczamy w gorącym mleku. Rozpuszczoną żelatynę mieszamy z serem. Następnie delikatnie całość łączymy z czereśniami i wylewamy do formy. Odstawiamy do stężenia do lodówki na kilka godzin. Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej i polewamy nią sernik.
- KROK 5 Ciasto dekorujemy czereśniami. Smacznego ;)