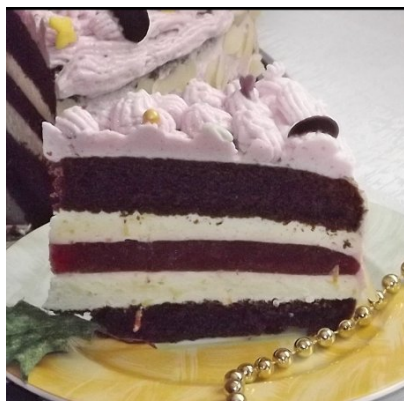


Sernik ukryty w otchłani.



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt kakaowy

olej	125 ml
cukier kryształ	1 szklanka
mąka pszenna	1 szklanka
kakao	4 łyżki
jajko	5
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

masa

truskawki	1 kg
cukier kryształ	1 szklanka

Żelatyna wieprzowa Prymat 20 g

ser 600 g

cukier puder 80 g

żółtko jajek 3 sztuki

cukier wanilinowy 2 op

skórka cytrynowa 1 sztuka

sok pomarańczowy 60 ml

Żelatyna wieprzowa Prymat 30 g

śmietana 30% 500 ml

DODATKOWO:

śmietana 1 op

mleko 100 ml

galaretka truskawkowa	1 op
woda	200 ml
ser	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ciasto:

125 ml oleju
1 szklanki cukru
1 szklanka mąki pszennej
4 łyżki kakao
5 dużych jajek
1 łyżeczka proszku do pieczenia.

WYKONANIE:

Mąkę mieszamy z kakao i proszkiem do pieczenia.
Całe jajka miksujemy z cukrem na puszysta masę . Dosypujemy sypkie produkty a pod koniec wlewamy olej. Miksujemy jeszcze około 10 minut .
Ciasto przelewamy do tortownicy o średnicy 26 cm .
Wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni C i pieczemy 35 minut.
Wycinamy studzimy i przekrawamy na dwa blaty.

KROK 2 Żelka truskawkowa :

1kg mrożonych truskawek
1 szklanka cukry
20 g żelatyny

Wykonanie:

Truskawki wkładamy do garnka zasypujemy cukrem.
Gotujemy do całkowitego ich rozpadnięcia. Wsypujemy żelatynę mieszamy i odstawiamy by żelka wystygła.
Przelewamy do takiej samej tortownicy ,wyłożonej folią aluminiową ,w której piekliśmy ciemne ciasto.
Wstawiamy do zamrażalnika na około 1 godzinę .

KROK 3 Masa sernikowa ;

600 g sera trzykrotnie zmielonego
3 żółtka
80 g cukru pudru
2 cukry waniliowe
skórka otarta z połowy pomarańczy
60 ml soku z pomarańczy
30 g żelatyny
500 ml schłodzonej śmietany 36 %

Sposób wykonania:

Do garnka wlewamy wodę ,gotujemy.
Ustawiamy na nim miskę . Wkładamy do niej żółtka, wlewamy 100 ml śmietany 36 %
,wsypujemy cukry.
Miksujemy na najwyższych obrotach miksera na puszystą masę .

KROK 4 W soku z pomarańczy moczymy żelatynę , którą po chwili dodajemy do składników w misce. Miksujemy .
Zdejmujemy miskę z garnka.
Dodajemy zmielony ser i dokładnie ze sobą łączymy.
Resztę śmietany ubijamy na sztywno i dodajemy do masy serowej.
Odstawiamy na chwilę .

KROK 5 Składanie serowego tortu:

Jeden blat ciasta ciemnego wkładamy do tortownicy.
Przykrywamy go połową masy serowej .
Następnie wykładamy na nią żelkę truskawkową .

KROK 6 Wykładamy resztę masy serowej i przykrywamy blatem ciemnego ciasta.

KROK 7 Dekoracja;

1 opakowanie śnieżki zmiksowane w 100 ml mleka
1 galaretka truskawkowa rozpuszczona w 200 ml wody
5 łyżek sera trzykrotnie mielonego

Wykonanie:

Ubitą śnieżkę łączymy z serem. Pod koniec wlewamy tężejącą galaretkę . Odstawiamy na chwilę, a gdy masa zacznie tężeć pokrywamy nią boki i wierzch tortu.