Deser serowo-orzechowy

MISIA53

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

15 dkg herbatników 5 dkg mielonych orzechów (włoskich lub laskowych)

200ml likieru kawowego 2 łyżki żelatyny 4 łyżki soku pomarańczowego

1 szklanka kremówki 3-4 łyżki nutelli

twaróg	30 dag (zmielony)
serek homogenizowany	30 dag
masło	1/2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki pokruszyć, wymieszać dokładnie z mielonymi orzechami i masłem,wyłożyć na tortownicę(śr 24 cm) i schłodzić w lodówce. Serek homo.wymieszać z twarogiem,dodać zapach, cukier waniliowy,likier i zmiksować. Żelatynę rozpuścić w 4 łyżkach gorącego soku pomarańnczowego i zmiksować z masą serową. Kremówkę ubić i również wymieszać z serem.Tak przygotowaną masę wyłożyć na orzechowy spód tortownicy i wstawić na 3 - 4 godz do lodówki. Nutelle rozgrzać i polać fantazyjnie po wierzchu.