SERNIK "LION" - LÓD, SERNIK I CIASTO 3 W 1 (BEZ PIECZENIA)

PAULETTE17

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPÓD

herbatniki pełnoziarniste	250 g. (kakaowe)
masło lub margaryna	120 g.

MASA I

ryż preparowany	1 i 1/2 kubka
czekolada mleczna	200 gram
mleko	1/4 szkl.

MASA II

twaróg	500 g. (chudy)
mleko skondensowane	305 ml. (1 mała puszka)
masło orzechowe	300 gram
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżeczek
mleko	1/2 szkl. (do żelatyny)
mleko	3/4 szkl. (do sernika)

WIERZCH

mleko	100 ml.
masa krówkowa	4 łyżki
kakao	2 łyżki (ciemne)

orzechy posiekane	3/4 szkl. (ziemne)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Spód: Herbatniki zmielić w blenderze, robocie lub utłuc wałkiem na miał. Masło rozpuścić i ostudzić. Dodać do herbatników i wymieszać (powinna powstań konsystencja mokrego piasku). Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia i wysypać ciasteczka. Dokładnie ugnieść.
KROK 2	Masa I: Mleko podgrzać w garnuszku. Dodać posiekaną czekoladę i rozpuszczać na małym ogniu, cały czas mieszając, aż czekolada będzie płynna. Lekko przestudzić i dodać ryż. Wymieszać i wyłożyć na spód.
KROK 3	Masa II: W misie umieścić twaróg. Dodać mleko, mleko skondensowane i masło. Dokładnie zmielić blenderem lub robotem kuchennym. Żelatynę rozpuścić w mleku. Odstawić na 10 minut. Po tym czasie żelatynę podgrzać (nie może dojść do wrzenia, bo straci właściwości żelujące). Odstawić do wystygnięcia. Dodać do masy serowej i ponownie zmiksować. Masę wylać na warstwę z ryżu preparowanego.
KROK 4	Wierzch: Mleko podgrzać w garnuszku. Dodać masę krówkową, cały czas mieszając trzepaczką, aż się rozpuści. Dodać kakao i dokładnie wymieszać. Zdjąć z ognia i odstawić do wystygnięcia. Na koniec dodać posiekane orzechy.
KROK 5	Całość wylać na masę serową. Sernik owinąć folią i wstawić do zamrażarki na noc.