

Czekoladowy sernik na zimno z melonem i galaretką na spodzie z masy krówkowej i prażonej gryki



JUSTI2401



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód

masa krówkowa	400 g (u mnie orzechowa)
gryka preparowana	70 g

Masa serowa

ser na sernik	1 kg
cukier puder	6 łyżek
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	2 łyżki
czekolada gorzka	200 g (60% kakao)
mleko	4 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	6 łyżek
woda zimna	12 łyżeczek

Wierzch

melon miodowy	1/2 sztuki
galaretka truskawkowa	1 opakowanie
wrzątek	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Grykę dokładnie mieszamy z masą krówkową. Tortownicę o średnicy 26 cm wykładamy papierem do pieczenia. Wysypujemy spód, dokładnie rozprowadzamy po dnie tortownicy i dociskamy.
- KROK 2 Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy, czekamy, aż napęcznieje. Gdy tak się stanie, rozpuszczamy, cały czas mieszając, na wolnym ogniu (żelatyna nie może się zagotować!), studzimy. Ser przekładamy do miski. Miksujemy z cukrami. Czekoladę łamiemy na kostki i wrzucamy do rondelka, wlewamy mleko, wstawiamy na najmniejszy ogień i cały czas mieszając, rozpuszczamy. Wlewamy do masy serowej i dokładnie miksujemy. Następnie powoli, ciągle mieszając, wlewamy żelatynę.
- KROK 3 Masę przekładamy na spód, wygładzamy. Na wierzch wciskamy pokrojonego w kostkę melona, odkładamy do lodówki. Galaretkę rozpuszczamy we wrzątku. Gdy zacznie tężeć, wylewamy na wierzch sernika i wkładamy z powrotem do lodówki do stężenia na całą noc. Smacznego!