Sernik truskawka z mango

MYSZA75

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Składniki na spód:

ciastka	300 gramów
masło 82%	90 gramów

Masa serowa:

zsiadłe mleko	400 gramów
śmietana kremowa 30%	250 gramów
serek homogenizowany	800 gramów
galaretka cytrynowa	1 sztuka
Żelatyna wieprzowa Prymat	6 łyżeczek

Masa mango:

mango	1 sztuka
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki

Dodatkowo:

galaretka truskawkowa	1 sztuka
truskawki	500 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciastka kruszę blenderem, przekładam do miski i dodaję roztopione masło ciepłe. Mieszam dokładnie. Formę o średnicy 24x24 wykładam jej dno papierem do pieczenia. Masę z ciastek wykładam do formy i dociskam palcami. Odstawiam na 30 minut do lodówki.

Masa serowa:

Śmietanę kremówkę ubijam na sztywno. Do miski przekładam serek homogenizowany, dodaję zsiadłe mleko i śmietanę kremówkę. Mieszam mikserem. Dzielę na dwie części. Żelatynę namaczam w zimnej wodzie. Galaretkę rozpuszczam w 2/3 szklance gorącej wody, dodaję żelatynę i wstawiam do mikrofalówki, żeby się rozpuściła. Odstawiam do przestygnięcia ale ma być płynna. Galaretkę dzielę na dwie części, do jednej części dodaję trzy łyżki masy serowej, żeby ją zahartować i wlewam cienkim strumieniem do sera i cały czas miksuję. Masę wylewam na spód. Na wierzchu robię kleksy z masy truskawkowej i rozprowadzam je łyżeczką robiąc zygzaki. Wstawiam do lodówki na godzinę.

Masa truskawkowa:

Truskawki obrane miksuję blenderem. Żelatynę namaczam w 4 łyżkach zimnej wody i rozpuszczam w mikrofalówce. Dodaję do truskawek.

Masa mango:

Mango obieram i miksuję blenderem, dodaję rozpuszczoną żelatynę w 4 łyżkach wody i mieszam. Do drugiej części masy serowej dodaję też połowę rozpuszczonej galaretki wcześniej ją hartuję. Wylewam na warstwę truskawkową. Na wierzch wylewam masę mango i robię łyżką zygzaki. Wstawiam do lodówki na godzinę.

Galaretkę truskawkową rozpuszczam w 1 i 1/2 szklance wody. Truskawki obieram i kroję w plastry. Układam je na serniku i zalewam tężejącą galaretką. Wstawiam do lodówki. Sernik dobrze jest zrobić dzień wcześniej.