

Sernik na podłużnych biszkoptach



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód :

biszkopty podłużne	20 sztuk
amaretto	5 łyżek

Masa truskawkowa :

truskawki świeże	700 gramów
woda gorąca	100 mililitrów
galaretka jagodowa	2 sztuki
cukier brązowy	4 łyżki

Masa serowa :

ser biały	1000 gramów
jogurt grecki	400 gramów
cukier puder	5 łyżek
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
wrzątek	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie :

- KROK 1 Truskawki (500g) zagotować z brązowym cukrem. Dodać galaretki rozpuszczone we wrzątku, wymieszać.

- KROK 2 Prostokątną blachę wyłożyć papierem do pieczenia, poukładać biszkopty, nasączyć amaretto i przelać masę truskawkową. Do masy powtukać pozostałe owoce. Ciasto schować do lodówki, by masa stężała.
- KROK 3 Ser zmiksować z jogurtem i cukrem, dodać rozpuszczoną żelatynę, wymieszać.
- KROK 4 Przygotowaną masę przelać na masę truskawkową, na której można poukładać świeże owoce (opcjonalnie).
- KROK 5 Ciasto na noc schować do lodówki. Można również przystroić świeżymi listkami mięty.