

Sernik z owocami i galaretką



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kremowy ser o temperaturze pokojowej	75 dag
cukier	3/4 szklanki
maączka kukurydziana	2 łyżki
sok z cytryny	2-3 łyżki
galaretki cytrynowe lub morelowe	2 opak
rozpuszczone masło lub masło roślinne	1/4 szkl
margaryna	do smarowania blaszki
Biszkopty	1 - 1,5 pokruszone
woda	2,5 (gorąca)
owoce	1-2 rozdrobnione miękkie
jajko	3 w temperaturze pokojowej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik nagrzać do temperatury 180st. C.,

Biszkopty wymieszać z masłem i wyłożyć nimi dno tortownicy (mocno dociskając do dna) .

Ser, cukier i maączkę kukurydziana wymieszać mikserem na puszystą masę.

Dodawać do masy serowej pojedynczo jajka, każde następne wtedy, gdy poprzednie się zmiesza całkowicie z masą .

Następnie dodajemy sok z cytryny i mieszamy jeszcze 1-2 minuty .

Do tak przygotowanej masy dodajemy rozdrobnione wcześniej owoce i lekko mieszamy je z masą serową.

Ciasto wlewamy do formy wysmarowanej tłuszczem i wyłożonej pokruszonymi biszkoptami.

Pieczemy ok. 40-45 minut.

Nie wyciągamy upieczonego sernika z piekarnika tuż po upieczeniu, lecz pozostawiamy go w piekarniku z otwartymi drzwiczkami ok.10 - 15 minut.

Po tym czasie sernik wyjmujemy z piekarnika i studzimy.

Galaretki rozpuszczamy w 2 1/2 szklanki gorącej wody dokładnie mieszamy i odstawiamy do całkowitego oziębienia.

Na wystudzonym serniku układamy dekoracyjnie owoce (winogrona, truskawki, maliny, banany, mandarynki itp).

Krzepnącą galaretką zalewamy udekorowany owocami sernik i wstawiamy do lodówki na kilka godzin.