Sernik na zimno

data aktualizacji: 2019.11.07 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 opakowanie herbatników lub ciastek maślanych
- 140 g masła
- 400 g sera twarogowego półtłustego
- 600 g jogurtu greckiego
- 80 g wody
- 50 g cukru pudru
- 20 g żelatyny

Mus brzoskwiniowy:

- 5 dojrzałych brzoskwiń
- 2 łyżki cukru pudru
- łyżka soku z cytryny
- 35 g żelatyny
- 100 ml wody

Przygotowanie:

Ciastka pokruszyć i zblendować z rozpuszczonym masłem. Tortownicę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia i masą ciasteczkową, dokładnie ubijając. Przygotowany spód włożyć do lodówki.

Ser twarogowy zmiksować z jogurtem greckim i cukrem. Żelatynę wsypać do garnka, zalać wodą i odczekać kilka minut. Garnek postawić na małym ogniu i mieszać, aż żelatyna się rozpuści. Uważać, by nie zagotować. Rozpuszczoną żelatynę wlać do masy serowej i dobrze wymieszać. Gotową masę wylać na schłodzony spód i ponownie włożyć do lodówki.

Brzoskwinie umyć, obrać, pokroić na kawałki. Zmiksować za pomocą blendera z sokiem z cytryny i cukrem pudrem na gładki mus. Przygotować żelatynę wg powyższej instrukcji, następnie wymieszać z musem i wylać na schłodzoną masę serową. Gotowy sernik wstawić do lodówki na kilka godzin.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33772-sernik-na-zimno