

Sernik z czereśniami

data aktualizacji: 2020.06.24 autor: Redakcja



Biszkopt: 2 jajka, 80 g mąki, 15 g mąki ziemniaczanej, 100 g cukru, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa: 900 ml jogurtu truskawkowego, 2 galaretki truskawkowe

Wierzch: 2 galaretki truskawkowe, czereśnie

Wykonanie: Białka oddzielić od żółtek. Ubić na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier. Potem dodawać kolejno żółtka, cały czas ubijając. Następnie dodajemy wymieszane mąki z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszamy. Ciasto przekładamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy około 15-20 minut. Studzimy i zdejmujemy papier do pieczenia.

Dwie galaretki rozpuszczamy w 1 szklance gorącej wody. Gdy zacznie tężeć łączymy z jogurtem. Wylewamy na ostudzony biszkopt. Pozostałe dwie galaretki rozpuszczamy w 1 litrze gorącej wody. Czereśnie kroimy na pół i wyjmujemy pestki. Układamy na masie truskawkowej. Zalewamy tężejącą galaretką. Wstawiamy do lodówki.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosc/item/35910-sernik-z-czereśniami>