

Sernik na zimno

data aktualizacji: 2020.08.22 autor: Redakcja



Składniki:

- 4 serki homogenizowane waniliowe (każdy po 20 dag)
- 6 łyżek cukru pudru
- 1 cukier wanilinowy (16 g)
- 3 łyżki żelatyny + 6 łyżek zimnej wody
- 1 galaretka przezroczysta o smaku truskawkowo - waniliowym (77 g)
- 35 dag truskawek

Przygotowanie:

Dno tortownicy (tylko) o śr. 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia.

Galaretkę przezroczystą rozpuścić w 1,5 szklanki wrzącej wody, wymieszać i odstawić do ostudzenia.

Truskawki opłukać i osuszyć. Każdą z truskawek pokroić na 4 plasterki.

Żelatynę namoczyć w 6 łyżkach zimnej wody. Odstawić na ok. 10 minut do napęcznienia. Następnie podgrzać na małym ogniu, mieszając, do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny. Nie doprowadzić do wrzenia. Zdjąć z ognia i lekko ostudzić.

Serki waniliowe, cukier puder i cukier wanilinowy zmiksować na małych obrotach tylko do połączenia się składników. Do przestudzonej, płynnej żelatyny dodać 1 łyżkę masy serowej i wymieszać, potem zabieloną żelatynę powoli wlewać do reszty masy serowej i zmiksować na małych obrotach do połączenia.

Masę serową przelać do tortownicy. Wstawić do lodówki do stężenia.

Gdy masa lekko stężyje poukładać truskawki i zalać tężejącą galaretką przezroczystą. Sernik wstawić ponownie do lodówki do stężenia.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36648-sernik-na-zimno>