

Sernik



Składniki:

225 g (1 opakowanie) herbatników

100 g masła

3 czubate łyżeczki żelatyny w proszku

300 ml bardzo zimnej śmietany (30%)

5 czubatych łyżek cukru pudru

300-400 g twarogu

1 galaretkaw proszku, albo polewa czekoladowa

opcjonalnie: 1 biała czekolada

opcjonalnie: 1 szklanka świeżych owoców (maliny, truskawki i borówki)

przygotowanie 1 h + kilka godzin chłodzenia

Przygotowanie:

1. Wysmaruj okrągłą blaszkę masłem

2. Zmiel twaróg trzy lub cztery razy, aż stworzy jednolitą masę.

3. Drobnio pokrusz herbatniki i wymieszaj je z wcześniej stopionym, jeszcze ciepłym masłem. Wlej do formy.

4. Rozpuść żelatynę w kilku łyżkach zimnej wody.

5. Ubij śmietanę do średniej sztywności, następnie dodaj cukier puder i ubij do sztywności.

6. Rozpuść białą czekoladę w kąpieli wodnej. Możesz także spróbować stopić czekoladę w kuchenke mikrofalowej. Czekolada jest składnikiem opcjonalnym. Nie musisz go używać, ale pamiętaj, aby dodać więcej cukru do sera, tak, żeby ciasto było wystarczająco słodkie.

7. Dokładnie wymieszaj bitą śmietanę ze zmielonym twarogiem. Dodaj ciepłą, rozpuszczoną białą czekoladę i wymieszaj. Użyj miksera jeśli jest to zbyt trudne. Masa powinna być raczej jednorodna.

8. Dodaj namoczoną żelatynę w 50 ml (1/4 szklanki) wrzącej wody, wymieszaj aż się rozpuści. Dodaj uzyskaną masę sernikową cały czas mieszając.

9. Wlej masę na pokruszone herbatniki. Włóż do lodówki.

10. Rozpuść galaretkę we wrzątku, ale użyj 1 szklanek wody mniej niż jest to wskazane na opakowaniu. Umieść w lodówce do ostudzenia.
11. Gdy masa sernika zastygnie utóż na niej przygotowane owoce i zalej ostudzoną galaretką.
12. Sernik na zimno powinny pozostać w lodówce przez noc (co najmniej kilka godzin).

Notes:

Polskie serniki są pyszne. Oprócz tradycyjnych serników wykonanych z sera Twarogowego, istnieje wiele mniej tradycyjnych przepisów, które są w zasadzie wykonane z twarogiem lub z twarogiem zmieszonym z żelatyną. Możesz też zrobić sernik na zimno z zastosowaniem dobrej jakości włoskiego mascarpone.