

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11648>

Sernik na zimno z serkiem mascarpone

ID przepisu: 11648 / 216

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11648>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

Przepis poleca Robert Muzyczka, Szef Kuchni Dworu Korona Karkonoszy

Składniki:

- serek Mascarpone Piątnica 500g
- śmietana 36% Piątnica 400g
- Masło Ekstra Piątnica 90g
- borówki amerykańskie 250g
- maliny 250g
- ciasteczka owsiane 200g
- galaretka malinowa 1 opakowanie
- gorąca woda 400ml
- migdały 100g
- żelatyna 15g
- woda 60ml
- cukier 150g

Wykonanie:

Ciasteczka owsiane kruszymy, a następnie dodajemy do nich drobno posiekane i podprażone wcześniej na suchej patelni migdały. Całość uzupełniamy o rozpuszczone masło. Czekamy ok. 0, 5h, aby masło stężało. Masę przekładamy do tortownicy i lekko ubijamy dłonią. Żelatynę rozpuszczamy w wodzie, pozostawiamy, by stężała. 75g cukru ubijamy ze śmietaną, drugą połowę dodajemy do serka mascarpone. Ucieramy na gładką masę. Żelatynę dodajemy do serka mascarpone i mieszamy razem z ubitą wcześniej śmietaną. Tortownicę pokrywamy ciasteczkami owsianymi, wylewamy przygotowaną masę. Na wierzchu układamy owoce borówki amerykańskie oraz maliny. Sernik umieszczamy w lodówce, czekamy ok. 3h.

W czasie gdy sernik jest w lodówce, galaretkę rozpuszczamy w 400ml wody i odstawiamy do wystygnięcia. W momencie gdy galaretka zacznie tężeć, zalewamy sernik z owocami i ponownie wkładamy do lodówki na kilka godzin aż do zastygnięcia.

Smacznego!

Aktywacja: 23/08/16 14:41, odsłony: 1139