

Sernik cytrynowy z lemon curd

Pyszny, cytrynowy sernik bez pieczenia.

12 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Spód:

150 g herbatników
80 g masła (rozpuszczonego)

Masa jogurtowa:

1 szt. cytryny (starta skórka i sok)
800 g jogurtu naturalnego typu greckiego (w temp. pokojowej)
170 g cukru pudru
1 opak. Żelatyny w listkach Dr. Oetkera
250 ml śmietanki 36% tł. (schłodzonej)

Lemon curd:

2 szt. cytryny (starta skórka z 1 szt. i sok z 2 szt.)
2 szt. jajek
2 szt. żółtek
160 g cukru
80 g masła (rozpuszczonego)
2 listki Żelatyny w listkach Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Dno tortownicy o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Herbatniki pokrusz w malakserze, dodaj roztopione masło i wymieszaj. Ciasteczkową masę przełóż na dno tortownicy i wyrównaj. Odstaw do lodówki na czas przygotowania sernika.

2 Masa jogurtowa:

Cytrynę dokładnie umyj i sparz wrzątkiem, po czym zetrzyj skórkę na tarce, a sok wyciśnij. Do miski przelej jogurt, dodaj cukier puder, otartą skórkę z jednej cytryny i wyciśnięty z niej sok, wymieszaj. Żelatynę namocz w zimnej wodzie przez 5 min., odcedź, po czym rozpuść podgrzewając ją w rondelku (nie gotuj!). Do rozpuszczonej żelatyny dodaj łyżkę masy jogurtowej, wymieszaj i przelej z powrotem całość do masy jogurtowej. Całość wymieszaj do połączenia się składników. W osobnej misce ubij na sztywno śmietankę. Przełóż ją do masy jogurtowej i dokładnie wmieszaj różgą. Gotową masę przelej na przygotowany wcześniej spód i wstaw do lodówki na ok. 20 min.

③ **Lemon curd:**

Cytryny dokładnie umyj i sparz wrzątkiem, po czym zetrzyj skórkę z 1 szt. na tarce, a sok wyciśnij z obu cytryn. Wszystkie składniki polewy umieść w misce (metalowej lub żaroodpornej) i wymieszaj energicznie różgą. Ustaw nad parą wodną na średniej mocy palnika. Stale mieszając, przy użyciu różgi, doprowadź całość tylko do momentu uzyskania żelowej konsystencji. 2 listki żelatyny namocz przez 5 min w zimnej wodzie, po czym dokładnie odcedź, dodaj do ciepłego kremu cytrynowego i dokładnie wymieszaj. Gotowy krem cytrynowy rozsmaruj na wierzchu sernika, a następnie wstaw do schłodzenia do lodówki na ok. 2 h.