

Sernik na zimno Matcha & Limonka

Sernik na zimno z kruchym spodem i masą śmietanową Matcha & Limonka

ok. 12 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Spód:

160 g ciastek maślanych
70 g masła (rozpuszczonego)
1 płaska łyżka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera

Masa sernikowa:

500 g twarogu trzykrotnie mielonego
130 g cukru
2 - 3 łyżeczki Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
250 ml śmietanki 30% tł.
10 g Żelatyny 20 g Dr. Oetkera

Masa śmietanowa:

500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
1 opak. Masy śmietanowej Matcha & Limonka Dr. Oetkera

Do dekoracji:

5 - 6 szt. bezy (małe)
1 szt. owocu granatu
1 szt. limonek

1 Sposób przygotowania:

Okrągłą [formę o śr. 24 cm](#) wyłóż papierem do pieczenia. Ciastka pokrusz na piasek, wymieszaj z kakao, a następnie dodaj roztopione masło i dokładnie wymieszaj. Wysyp całość równomiernie do formy i łyżką dociśnij na całej powierzchni tak, aby uformować spód. Wstaw na krótko do lodówki, aby spód związał i był zwarty.

2 Masa sernikowa:

Twaróg wymieszaj z cukrem i cukrem z wanilią, aż się rozpuszczą. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i pozostaw na chwilę do napęcznienia. W międzyczasie ubij śmietankę na sztywno, dodaj do twarogu i delikatnie wymieszaj na jednolitą konsystencję. Napęczniałą żelatynę rozpuść (nie gotuj!), dodaj do niej 3-4 łyżki masy serowej, wymieszaj a następnie przelej do pozostałej masy i dokładnie wymieszaj, aby równomiernie rozprowadzić żelatynę. Gotową masę przelej do formy, wyrównaj i wstaw do lodówki na ok. 1,5 h do stężenia.



3 Masa śmietanowa:

Dobrze schłodzoną śmietankę ubij na sztywno, pod koniec ubijania dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej i krótko zmiksuj do połączenia się składników. Od razu wyłóż całość na stężałą wcześniej masę serową, wyrównaj i wstaw do lodówki do schłodzenia.

4 Dekorowanie:

Wierzch sernika udekoruj owocami granatu, bezikami i limonką.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Cukru z wanilią Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).

