

Sernik na zimno z sosem o smaku waniliowym

Połączenie nie oczywiste, a absolutnie przepyszne. Sernik na zimno z Sosem o smaku Waniliowym! ♥ Idealna kompozycja dla każdego miłośnika sernika.

16 porcji    średni ● 60 Min.



Składniki:

Spód:

80 g biszkoptów okrągłych

Masa serowa:

800 g serka homogenizowanego waniliowego (schłodzonej)
200 ml śmietanki 36% tł.
70 g cukru pudru
1 opak. Żelatyny 20 g Dr. Oetkera
100 ml wody

Galaretka owocowa:

450 g mieszanki owoców mrożonych (wiśnie, maliny, jagody, porzeczka)
1 opak. Żelatyny w listkach Dr. Oetkera
30 g cukru
1 łyżka soku z cytryny

Sos waniliowy:

250 ml mleka (chłodnego lub w temperaturze pokojowej)
1 opak. Sosu smak waniliowego Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Żelatynę zalać wodą, odstawić do napęcznienia. W misce wymieszać serki homogenizowane z cukrem pudrem. Śmietankę ubić na sztywno, delikatnie wmieszać do serków. Żelatynę podgrzać do płynnej postaci uważając, żeby jej nie zagotować. Do żelatyny dodać 2-3 łyżki masy serowej, wymieszać i całość połączyć z resztą serków. Masę serową wylać na biszkopty i odstawić do lodówki.

2 Galaretka owocowa:

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. W garnku zagotować mrożone owoce z cukrem i sokiem z cytryny. Zblendować, dodać odsączone listki żelatyny i wymieszać do jej rozpuszczenia. Ostudzone owoce wylać na sernik, odstawić na 5-6 godzin do lodówki.

3 Sos waniliowy:

Sos waniliowy wymieszaj z 250 ml zimnego mleka. Sernik z owocami leśnymi podawaj polewając każdy kawałek z osobna sosem waniliowym.