

Sernik na zimno z winogronami i galaretką

Pyszny sernik na zimno w towarzystwie winogron pod warstwą przezroczystej galaretki

ok. 16 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Spód:

2 szt. jajek
100 g cukru
80 g mąki
1 łyżka mąki ziemniaczanej
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 30 g Dr. Oetkera

Masa sernikowa:

150 ml wody
1 opak. Galaretki krystalicznej smak truskawka-wanilia Dr. Oetkera
500 ml śmietanki 30% tł.
400 g jogurtu naturalnego 2% tł.
90 g cukru pudru

Do dekoracji:

1 opak. Galaretki krystalicznej smak truskawka-wanilia Dr. Oetkera
500 ml wody
600 g winogron (jasnych bezpestkowych)

1 Sposób przygotowania:

Formę o wym. 24 cm x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzej do 180°C. Oddziel białka od żółtek. Białka ubij z cukrem. Do ubitych białek dodawaj po kolei żółtka ciągle miksując. Przesiej mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Dodawaj partiami mąki z proszkiem delikatnie mieszając. Gdy masa będzie jednolita przełóż ją formy.

2 Pieczenie:

Masę w formie wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz przez 20-25 minut.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 20 - 25 min.

Upieczone ciasto odstaw na kratkę do schłodzenia.

3 Masa:

Zagotuj wodę i odmierz 150 ml wody. Wsyp galaretkę i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Odstaw do przestudzenia. Ubij śmietankę. Do jogurtu naturalnego dodaj przesiany cukier puder. Dokładnie wymieszaj. Gdy galaretka przestygnie dolewaj ją do jogurtu cienkim strumieniem ciągle mieszając. Do jogurtu wmieszaj ubitą śmietankę.



Spód przełóż do czystej blachy odwracając je spodem do góry. Masę jogurtową przełóż delikatnie do formy na ostudzone ciasto. Wstaw do lodówki do stężenia na około 30 minut.

4 Dekorowanie:

Zagotuj wodę i odmierz 500 ml wody. Wsyp galaretkę i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Odstaw galaretkę do schłodzenia. Winogrona umyj. Umyte winogrona rozłóż na cieście. Gdy galaretka zacznie tężeć wylej ją na winogrona. Odstaw na około 3 godziny do całkowitego stężenia.

