

Sernik na zimno „Truskawki na grządce”

Idealne dopełnienie soczystych truskawek - zielony sernik na zimno Dr. Oetkera

ok. 16 porcji



łatwy

40 Min.



Składniki:

Biszkopt:

2 łyżki mąki
2 szt. jajek
0,5 szkl. cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
2 łyżki wody
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
1 łyżka soku z cytryny
50 g czekolady gorzkiej

Masa:

1 opak. Sernika na zimno Dr. Oetkera
500 ml mleka (schłodzonego)
2 opak. serka homogenizowanego waniliowego (po 150 g)
2 opak. Barwnika spożywczego zielonego Dr. Oetkera

Do dekoracji:

500 g truskawek

1 Sposób przygotowania:

Tortownicę o śr. 24 cm wysmaruj tłuszczem i obsyp mąką. Żółtka oddziel od białek. Białka ubij na sztywno, dodaj cukier, cukier wanilinowy, wodę oraz sok z cytryny. Kolejno dodawaj żółtka mieszając mikserem na najniższych obrotach. Następnie stopniowo dodawaj mąkę i proszek do pieczenia, delikatnie mieszając łyżką. Czekoladę rozpuść w kąpielu wodnej, wystudź, dodaj wystudzoną czekoladę, wymieszaj delikatnie łyżką i przelej do przygotowanej wcześniej foremki.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 45 min.

Następnie wyjmij z formy upieczony blat i wystudź go. Jeśli biszkopt wyrośnie zbyt wysoko należy go wyrównać ścinając nożem. Foremkę umyj i ułóż w niej ponownie wystudzony blat.



3 Masa:

Do wysokiego naczynia wlej 500 ml mleka. Wsyp masę sernikową i miksuj 3 minuty na najwyższych obrotach. Następnie dodaj 2 serki i miksuj przez 1 minutę. Dodaj dwie tubki barwnika spożywczego zielonego. Masę sernikową wyłóż na wcześniej przygotowany blat, wyrównaj łyżką i włóż do lodówki na godzinę.

4 Dekorowanie:

Truskawki umyj, osusz i udekoruj nimi sernik bezpośrednio przed podaniem.

