

Sernik z musem truskawkowym

Smak letnich truskawek i masy serowej

ok. 10 - 12 porcji

 średni

 20 Min.



Składniki:

Spód:

70 g biszkoptów

Mus:

500 g truskawek świeżych lub mrożonych

100 g cukru

50 ml wody (zimnej)

100 ml wody (wrzącej)

1 opak. Żelatyny-fix deserowej Dr. Oetkera

Masa serowa:

250 ml śmietanki 30% tł.

150 g cukru pudru

500 g twarogu (mięłonego)

50 ml wody (zimnej)

100 ml wody (wrzącej)

1 opak. Żelatyny-fix deserowej Dr. Oetkera

Do dekoracji:

3 szt. truskawek

4 - 5 listków mięty

1 Sposób przygotowania:
Dno formy o śr. 24 cm wyłóż biszkoptami.

2 Mus:
Świeże owoce przebierz, odszypułkuj i umyj (mrożone rozmroź, przebierz i nie odsączaj). Owoce zmiksuj blenderem na mus dodając cukier. Żelatynę-fix deserową wsyp do 50 ml zimnej i 100 ml wrzącej wody i krótko zmiksuj mikserem, aż do całkowitego rozpuszczenia. Następnie przygotowaną żelatynę dodaj do owoców i krótko zmiksuj wszystko razem do połączenia składników. Uzyskany mus od razu wylej na biszkopie i wstaw do lodówki na ok. 2 h.

3 Masa serowa:
Dobrze schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem. Do miski włoż twaróg, dodaj ubitą śmietankę i delikatnie wymieszaj ją z twarogiem. Żelatynę-fix deserową przygotuj tak jak pierwszą (wsyp do zimnej i wrzącej wody, krótko zmiksuj). Następnie dodawaj ją stopniowo do twarogu miksując do połączenia składników. Całość wylej na warstwę musu i ponownie wstaw do lodówki na ok. 2 h do stężenia.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

4 Dekorowanie:

Schłodzone ciasto wyjmij z lodówki i udekoruj cząstkami truskawek oraz listkami mięty.

