

Sernik z truskawkami na herbatnikach

Ze spodem, delikatną masą serową i owocami.

ok. 10 - 12 porcji

 średni

 20 Min.



Składniki:

Spód:

100 g herbatników
100 g orzechów włoskich
100 g masła

Masa:

500 g truskawek lub brzoskwiń bez soku
250 ml śmietanki 30% tł.
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
3 łyżki cukru pudru
450 g twarogu (mielonego)
100 ml wody (wrzącej)
50 ml wody (zimnej)
1 opak. Żelatyny-fix deserowej Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Herbatniki i orzechy włoskie zmiksować w blenderze lub zetrzeć na grubej tarce i zagnieść z miękkim masłem na jednolitą masę. Spód tortownicy o średnicy 22 cm wyłożyć papierem. Zagniecioną masę przełożyć do formy, ugnieść równomiernie łyżką i wstawić do lodówki.

Świeże truskawki umyć i odszypułkować, owoce z puszki odsączyć. Część owoców odłożyć do dekoracji.

2 Masa serowa:

Schłodzoną śmietankę ubić z cukrem wanilinowym i cukrem pudrem. Do ubitej śmietanki, cały czas miksując, dodawać po 1 łyżce twarogu. Do wysokiego naczynia wlać 50 ml zimnej wody i 100 ml wrzątku, wsypać żelatynę i krótko zmiksować mikserem, aż do całkowitego rozpuszczenia. Następnie żelatynę dodać do przygotowanej masy.

Do formy z wyłożonym wcześniej spodem wyłożyć równomiernie ok. 1/3 masy. Na wyłożonej masie poukładać połowę przygotowanych wcześniej owoców i od razu przykryć je pozostałą masą dokładnie ją wyrównując.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

Sernik wstawić na ok. 2 godz. do lodówki do stężenia. Sernik przed podaniem udekorować pozostałą częścią owoców.



©Dr. Oetker Polska Sp. z o.o. · 80-339 Gdańsk ul. Adm. Dickmana 14/15 · www.oetker.pl
E-Mail: serwis@oetker.pl · Tel. (Infolinia) 801 100 700 (koszt 1 impulsu połączenia lokalnego)