

sernik cynamonowo miodowy z musem truskawkowym i lodami



Składniki

250 g - mascarpone
500 g - ser twarogowy
225 g - ciastka maślane
100 g - masło
15 g - żelatyna
40 g - cukier waniliowy
1 opakowanie szt. -
cynamon
1 opakowanie szt. - imbir
1/2 szklanka - miód
400 ml - śmietanka 36%
200 g - biała czekolada
1 doniczka szt. - mięta
świeża
500 g - tróskawki
1 gałka szt. - lody
waniliowe

Opis wykonania

delikatny serniczek z miodem i cynamonem oraz gałką lodów i musem ze świeżych truskawek

SPÓD:

masło rozpuścić w rondlu dodać cynamon, imbir i cukier waniliowy do smaku, pokruszyć ciastka i wymieszać wszystko.

następnie masę wyłożyć do formy tortowej i ubici na dnie.

odłożyć do lodówki.

MASA:

ser twarogowy zmiksować z mascarpone i miodem (krótco). 100 ml śmietanki zagotować dodać czekoladę i rozpuścić, żelatynę namoczyć w zimnej wodzie a następnie zalać do połowy szklanki wrzątkiem i dodać do roztopionej czekolady.

wolnym strumieniem do masy serowej wlać czekoladę i dokładnie mieszając.

pozostałą śmietankę ubić i delikatnie wmieszać do masy wszystko wlać do formy ze spodem dekoracyjnie posyp cynamonem, włożyć do lodówki na około 3-4 godziny.

MUS:

zagotować 70 ml wody z miodem około 2 łyżki dodać drobno pokrojone truskawki i mięte ugotować, następnie przetszeci przez sitko dodać żelatyny około 10 g i ponownie zagotować.