

Sernik z mango i malinami



Składniki

0,5 kg - twaróg sernikowy

200 g - mascarpone

100 g - cukier

1 szt. - mango

200 g - markizy

czekoladowe

150 g - maliny

0,5 szt. - cytryna

3 szt. - listki żelatyny

60 g - masło

Opis wykonania

Delikatny sernik o smaku mango, połączony z kwaskowatymi malinami i słodkimi kruchymi ciasteczkami to idealny deser na rodzinne spotkania :)

1. Z markiz wyjmujemy krem, a kruche "spody" blendujemy na piasek. Masło roztapiamy i wlewamy do zmielonych ciasteczek. Wszystko razem mieszamy i wsypujemy do tortownicy delikatnie ugniatając, tak zrobiony spód wstawiamy na 10 min do lodówki do zastygnięcia. 2. Twaróg, serek mascarpone, krem z ciasteczek i połowę cukru dokładnie miksujemy ze sobą. Mango obieramy i blendujemy. 2 listki żelatyny moczymy przez 5 min w zimnej wodzie, następnie odsączamy listki i podgrzewamy do rozpuszczenia się żelatyny. Gdy będzie płynna dodajemy do niej łyżkę pulpy z mango, a gdy mango połączy się z żelatyną całość wlewamy do reszty zblendowanego mango. Następnie masę serową łączymy z masą mango i wszystko dokładnie mieszamy razem. Na spód ciasteczkowy wylewamy masę sernikową i wstawiamy do lodówki na 1h. 3. Maliny blendujemy z cukrem i sokiem z cytryny, żelatynę przygotowujemy tak jak na masę serową, ale tym razem tylko jeden listek. Łączymy maliny z żelatyną i wszystko razem delikatnie wylewamy na zastygnięty sernik i odstawiamy do lodówki na całą noc. Rano sernik jest gotowy. Smacznego!