

Sernik jagodowy na zimno



Składniki

150 g - ciastka digestive
50 g - masło
500 g - serek mascarpone
350 g - jogurt naturalny
150 g - jagody
5 łyżeczka - żelatyna
50 ml - zimna woda
2 łyżka - cukier

Opis wykonania

Kremowy, sernik bez konieczności pieczenia. Zasmakujcie nie jednemu łośuchowi.

Herbatniki i roztopione, schłodzone masło zmiksować w blenderze. Spód tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć spód ciastkami i wstawić do lodówki na 30 min. Jagody zmiksować w blenderze i przetrzeć przez sitko, żeby pozbyć się pestek. Żelatynę rozpuścić w zimnej wodzie i odstawić do napęcznienia. Serek mascarpone zmiksować z jogurtem i cukrem na gładką masę. Dodawać stopniowo przetarte jagody ciągle miksując. Żelatynę podgrzać do rozpuszczenia, wymieszać z dwoma łyżkami jagodowej masy i przestudzoną wlewać lekkim strumieniem do masy wciąż ubijając. Miksujemy do uzyskania jednolitej barwy. Masę sernikową przekładamy do tortownicy i wkładamy do lodówki. Czekoladę białą rozpuszczamy w kąpeli wodnej i zimną nakładamy na masę sernikową. Sernik chłodzimy w lodówce najlepiej przez całą noc.