



SERNIK NA ZIMNO Z MASCARPONE KUCHMISTRZA I TRUSKAWKAMI



SKŁADNIKI

Spód:

- 100 g herbatników pełnoziarnistych
- **50 g masła Polskiego**
- 5 łyżek cukru

Masa serowa:

- **500 g Mascarpone Kuchmistrza**
- **300 g serka waniliowego Darek**
- **330 ml śmietanki Wypasionej 30%**
- 4 czubate łyżki cukru pudru
- 1 łyżka cukru z prawdziwą wanilią
- 2 lekko czubate łyżki żelatyny
- 1/2 szklanki gorącej wody

Na wierzch:

- 2 galaretki truskawkowe (każda na 1/2 litra wody)
- 2 szklanki wrzącej wody
- 300 g truskawek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło Polskie rozpuszczamy w rondelku i odstawiamy od lekkiego przestudzenia. Kruszymy herbatniki. Do malaksera wsypujemy herbatniki i miksujemy je dość drobno. Przesypujemy do miski, dodajemy stopione **masło** oraz cukier. Mieszamy dokładnie. Masę wykładamy na dno tortownicy, wyrównujemy i dokładnie ugniatamy. Wstawiamy do lodówki na czas przygotowania masy serowej.

Do miski wlewamy wodę, dodajemy obie galaretki, dokładnie mieszamy, odstawiamy do lodówki. Truskawki myjemy, usuwamy szypułki, przekrajamy na połówki.

Żelatynę dodajemy do 1/2 szklanki gorącej wody, dokładnie mieszamy, odstawiamy do wystudzenia. Schłodzoną **śmietankę Wypasioną** ubijamy na puszystą masę (zaczynamy od wolnych obrotów, po minucie zwiększamy je do wysokich, pod koniec dodajemy łyżkę cukru).

Do miski przekładamy **Mascarpone Kuchmistrza** i **serek Darek**. Dodajemy pozostały cukier, cukier z wanilią oraz rozpuszczoną żelatynę. Mieszamy dokładnie mikserem na wysokich obrotach.

Dodajemy ubitą **śmietankę**, mieszamy dokładnie szpatułką.

Do tortownicy z herbatnikami przekładamy masę, wyrównujemy. Na masie układamy kawałki truskawek i zalewamy tężejącą galaretką. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin.

Przepis przygotował dla Was:

Grzegorz z

