

Przepisy



Sernik jagodowo-borówkowy

Autor: Joanna

Przygotowanie

Krok po kroku...

Biskopt. Wszystkie suche składniki (prócz cukrów) wymieszać. Białka ubić ze szczyptą soli, dodać cukry, następnie dodawać po jednym żółtku nadal ubijając. Suche składniki stopniowo wmixować za pomocą szpatułki w pianę z jajek. piec w wyłożonej papierem blaszce w 180 st przez 25 min. Zostawić do ostudzenia.

Borówki i jagody umyć i osuszyć na durszlaku. Żelatynę zalać wodą i mieszać aż przestygnie i dokładnie się rozpuści. Ser zmiksować z cukrem, następnie dodać jagody i chwilę jeszcze zmiksować, ale tak aby nie rozdrobnić wszystkich jagód. Następnie dodać rozpuszczoną żelatynę i dokładnie wymieszać. Masę serową wylać na biskopt i wstawić na chwilę do lodówki.

Na lekko stężałą masę jagodowo-serową wyłożyć równomiernie borówki. Galaretkę rozpuścić w 1/2 l wody i tężejącą wylać na masę. Wstawić do lodówki na 1 godzinę. Smacznego!

Składniki

Biskopt:

- 5 łyżek mielonych orzechów laskowych
- 3 łyżki mąki pszennej
- 6 jajek
- szczypta soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią
- 1/2 szklanki cukru

Masa:

- 1/2 l jagód
- 1/2 l borówek
- 3 łyżki żelatyny
- 4 łyżki cukru
- 1 kg sera 3-krotnie mielonego
- 1/2 szkl gorącej wody