

Cytrynowo brzoskwiniowe serniczki na zimno



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2603**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- SPÓD:
- Herbatniki - Petit Beurre Blacky - 200 g (mogą być inne ciemne)
- Masło - 100-120 g
- Dżem - lub powidła - 2 łyżki
- MASA SEROWA:
- Ser biały - 500 g
- Mascarpone - 250 g
- Cukier puder - 80 g
- Sok z cytryny - z 1 szt.
- Galaretka brzoskwiniowa - 2 szt.
- Woda - 1,5 szkl.
- MASA CYTRYNOWO-BRZOSKWINIOWA
- Sok z cytryny - z 2 szt.
- Skórka z cytryny - z 1 szt.
- Cukier - 70 g
- Masło - 50 g
- Jajka - 1 szt.
- Żółtko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

1 Spód

Ciastka blendujemy na sypko, dodajemy miękkie masło i ulubiony dżem lub powidła i zagniatamy masę. Wykładamy nią spód pucharków.

2 Masa serowa

W gorącej wodzie rozpuszczamy 2 opakowania galaretek i odstawiamy do schłodzenia. Ser biały mielimy, dodajemy do niego mascarpone, cukier puder i sok z cytryny. Na końcu wlewamy wystudzoną galaretkę, zostawiając sobie pół szklanki, którą użyjemy do górnej warstwy. Masę serową wykładamy do pucharków, na spód z herbatników. Wkładamy do lodówki do stężenia.

3 Masa cytrynowo- brzoskwiniowa

Jajko i żółtko roztrzepujemy. Dodajemy masło, cukier, sok z cytryny i drobno startą skórkę z cytryny. Podgrzewamy na ogniu cały czas mieszając. Gotujemy chwilę do zgęstnienia masy. Studzimy, dodajemy pół szklanki uprzednio odłożonej, rozpuszczonej w wodzie galaretki brzoskwiniowej i wykładamy na masę serową. Odstawiamy do lodówki na parę godzin/ a najlepiej na noc/ do stężenia. Dekorujemy według uznania.

4 Ozdoby z cukru i czekolady

Ozdoby widoczne na zdjęciu są bardzo proste do wykonania.

Ozdoba cukrowa - roztopiamy w garnku cukier (mieszamy cały czas by nie przywarł).

Rozkładamy papier do pieczenia i wylewamy na niego w formie nitek, kratek, kółek roztopiony cukier. Czekamy aż stężeje - ja wkładam do lodówki :)

Ozdoba czekoladowa - roztopiam w kąpieli wodnej ulubioną czekoladę (w moim przypadku gorzką) i podobnie jak cukier wylewam na papier do pieczenia formując dowolny kształt i zostawiam do zakrzepnięcia.

Twoje notatki do przepisu: