

# Sernik na zimno z morelową żelką



Autor: **Jagodzianka17**  
Przepisów: **406** Ocena: **3801**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Spód
- 200 g ciastek kakaowych
- 2 łyżeczki ciemnego kakao
- 65 g masła
- Masa serowa
- 1 kg sera Quark \*
- 250 g serka mascarpone
- 130 g cukru pudru
- 1 łyżeczka pasty waniliowej \*\*
- 4 łyżeczki żelatyny spożywczej
- 6 łyżek wody
- Żelka morelowa
- 700 g moreli \*\*\*
- 100 g cukru
- 50 ml wody
- 25 g żelatyny spożywczej

## Sposób przygotowania:

### 1 Spód

Ciasteczka łączymy z kakao i przy pomocy blendera rozdrabniamy je. Dodajemy rozpuszczone masło i dokładnie mieszamy do uzyskania konsystencji mokrego piasku. Dno tortownicy o wymiarach 26 cm wykładamy papierem do pieczenia. Masę ciasteczkową wykładamy na dno tortownicy i równomiernie rozprowadzamy, dokładnie dociskając do spodu. Wstawiamy do lodówki.

### 2 Masa serowa

W dużej misce łączymy ze sobą serek Quark z mascarpone. Dodajemy cukier puder oraz pastę waniliową i mieszamy do połączenia się składników. Żelatynę zalewamy gorącą wodą i dokładnie mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny. Dodajemy do masy serowej i mieszamy, aby składniki się połączyły. Tak przygotowaną masę serową wykładamy na ciasteczkowy spód. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin, aby masa zastygła.

### 3 Żelka morelowa

Morele przekładamy do rondelka, dodajemy cukier oraz wodę i gotujemy przez około 25 minut, aby morele zmiękły i częściowo się rozpadły. Następnie blendujemy je na gładki mus. Żelatynę

zalewamy 6 łyżkami gorącej wody i dokładnie mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny. Dodajemy do moreli i dokładnie mieszamy do połączenia się składników. Tak przygotowany mus wykładamy na masę serową. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin, aby masa zastygła.

Odnośniki

\* można użyć dobrej jakości sera z wiaderka

\*\* można zastąpić ekstraktem z wanilii bądź laską wanilii

\*\*\* waga po obraniu

Twoje notatki do przepisu: