

Sernik na zimno z prażonym słonecznikiem i bananami (czekoladowo-kakaowy)-rewelacja



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **250** Ocena: **11163**



> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- *przepis na blaszkę 25x25cm
- PRAŻONY SŁONECZNIK -200g słonecznika -100g masła
- -0,5 szkl cukru (szklanka 250ml) -4 łyżki mleka
- BISZKOPT -3 jajka -0,5 szkl cukru -3/4 szkl mąki
- MASA SEROWA -1 kg sera białego w wiaderku -2 łyżki żelatyny -2 łyżki kawy cappuccino czekoladowej
- -300ml śmietany 30% -1,5 szkl cukru pudru -125ml wrzątku
- MASA ŚMIETANOWA -300ml śmietany 30% -0,5 łyżki żelatyny rozpuszczone w 100ml wody
- -2 łyżki cukru -1 łyżka kakao
- DODATKOWO -2 banany

Sposób przygotowania:

1 BISZKOPT

Białka oddzielamy od żółtek, białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier i miksujemy na sztywną, błyszczącą pianę, następnie dodajemy żółtka i znów miksujemy. Na koniec przesiewamy mąkę-miksujemy.

Masę przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki i pieczemy na złoty kolor około 15 minut w temp 180 stopni.

Biszkopt studzimy.



2 SŁONECZNIK

Do garnka dajemy masło, cukier oraz mleko-podgrzewamy do rozpuszczenia i mieszamy. Wsypujemy słonecznik, mieszamy.



- 3 Wszystko przekładamy na dużą blachę piekarnikową, wyrównujemy i prażymy w temp 200 stopni, mieszamy co chwilę by się nie przypalił. Uprażony słonecznik musi mieć złocisty kolor. Studzimy.



4 MASA SEROWA

Śmietankę ubijamy na sztywno.

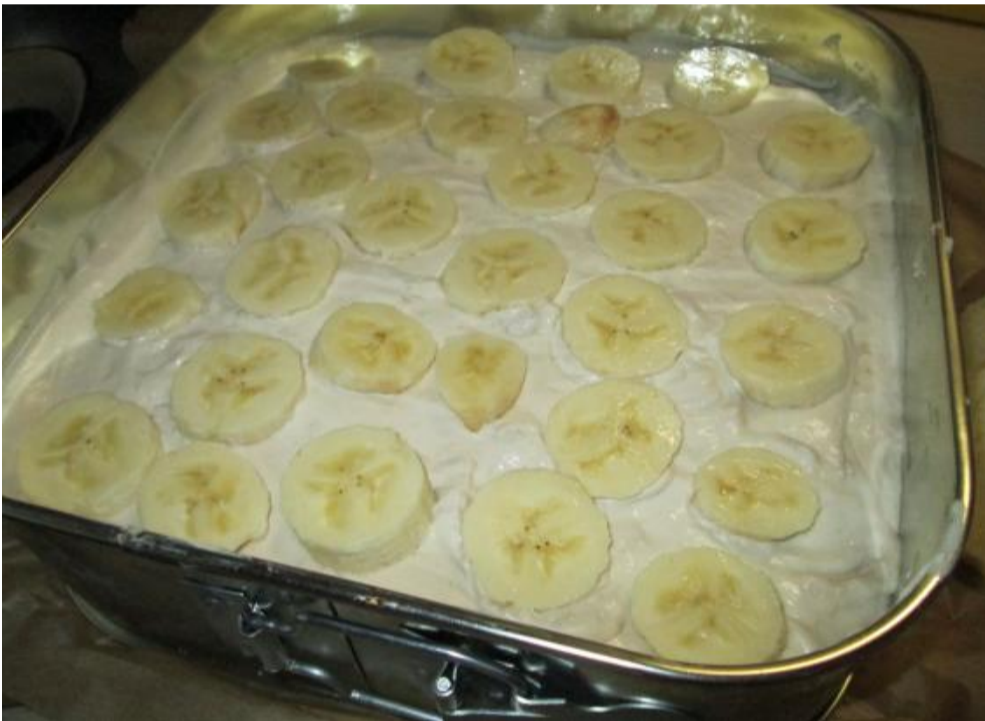
Ser miksujemy z cukrem pudrem. dodajemy śmietankę-miksujemy.



- 5 W małej misce mieszamy kawę cappuccino, żelatynę i zalewamy wrzątkiem. Mieszamy dokładnie i studzimy.
Gdy jest chłodne wlewamy do masy serowej i miksujemy ją na najwyższych obrotach kilka sekund.
Masę serową wykładamy na biszkopt.



- 6 Wstawiamy na chwilę do lodówki by się ścięła, i układamy na niej banany pokrojone w plastry. *jeśli nie chcemy by banany ściemniały należy je posmarować sokiem z cytryny. ciasto wstawiamy do lodówki.



- 7 MASA ŚMIETANKOWO-KAKAOWA

śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem, dodajemy kakao. Żelatynę rozpuszczamy w 100 ml gorącej wody i studzimy. Dodajemy do masy miksując na najwyższych obrotach. Masę wylewamy na banany.



- 8 Całość posypujemy obficie słonecznikiem. Ciasto wstawiamy na kilka godzin do lodówki.



- 9 Jest rewelacyjne, zachwyci każdego, u mnie w domu zniknęło ekspresowo, wszyscy się nim zachwycali :)



Twoje notatki do przepisu: