

Sernik z ricotty z owocami



Autor: **tylife**
Przepisów: **15** Ocena: **235**

> 6 os. > 60 min łatwe dostępne



Składniki:

- 1 szklanka płatków owsianych
- 2 łyżki miodu
- 4 łyżki masła
- pół łyżeczki cynamonu
- 500 g ricotty
- 250 g sera trzykrotnie zmielonego
- 150 ml mleka skondensowanego
- 50 ml śmietanki 30%
- 1 łyżka żelatyny rozpuszczona w 3 łyżkach wrzątku
- owoce do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować tortownicę o średnicy 22 cm. Piekarnik nagrzać do 180C. Płatki nieco pokruszyć i wsypać do miski. Miód, masło i cynamon włożyć do małego garnuszka, postawić na gaz i podgrzewać do rozpuszczenia składników. Dodać do płatków i dobrze wymieszać. Masę włożyć do tortownicy dociskając do spodu. Piec przez 10 minut i pozostawić do ostygnięcia. Ricottę odsączyć z wody i włożyć do średniego garnka. Dodać ser, mleko skondensowane i śmietankę, zmiksować do uzyskania gładkiej masy. Następnie wmieszać rozpuszczoną żelatynę. Przygotowaną masę wylać na całkowicie schłodzony spód, udekorować owocami i wstawić do lodówki na minimum 4 godziny.



Twoje notatki do przepisu: