

Sernik z winogronem i truskawkami.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1742** Ocena: **28200**



> 6 os. > 60 min średnie tanie



Składniki:

- Spód:
- Herbatniki
- Masa serowa:
- mleko 400 ml
- serek waniliowy, homogenizowany 400 gram
- żelatyna 50 g
- szklanka wrzącej wody
- winogrona bezpestkowe 25 dag
- truskawki 20 dag
- Wierzch:
- owoc winogrona
- galaretki agrestowe 3 szt.
- 600 ml wrzącej wody

Sposób przygotowania:

- 1 Sernik robię w misce o średnicy 20 cm, wysokości 12 cm. Górą sernika będzie spód w misce. Do przygotowanej miski wlewamy rozpuszczoną, ostudzoną galaretkę agrestową. Układamy warstwę z winogrona, studzimy w lodówce. W między czasie rozpuszczamy pozostałe dwie galaretki agrestowe w 400 ml wrzącej wody, studzimy. Ostudzone wlewamy na zastygniętą galaretkę z winogronami. Wstawiamy do lodówki żeby stężało. W między czasie przygotowujemy masę serową. Zagotowujemy 400 ml mleka, do mleka dodajemy rozpuszczoną w szklance wody żelatynę, mieszamy, nie gotujemy. W drugiej miseczce mieszamy serek homogenizowany z gorącym mlekiem wymieszanym z żelatyną. Do wymieszanego serka z mlekiem i żelatyną dodajemy wymyte, osuszone truskawki i winogrona, mieszamy i studzimy. Ostudzoną masę serową z owocami wykładamy na stężałe galaretki, równamy, wykładamy herbatnikami i wstawiamy do lodówki na kilka godzin lub na noc. Po kilku godzinnym chłodzeniu gotowy sernik wyjmujemy z miski. Brzeg miski odcinamy nożem na głębokości 3 cm po całym jej obwodzie. Do zlewu wlewamy gorącej wody, tak żeby miska włożona była 3 cm nad lustrem wody. Czekamy 3 minuty i wyjmujemy miskę z naszym sernikiem. Miskę przykrywamy talerzem i odwracamy ją do góry dnem. Sernik ładnie nam wyjdzie, jeżeli będzie stawiał opór, lekko pomóżmy mu nożem. Wyjęty sernik dekorujemy według swoich upodobań.



2 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: