





Sernik mango

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 70 minut  °C 

Składniki:

spód migdałowy:

- herbatniki - 150 gramów
- zmielone migdały - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów

masa serowa:

- twaróg sernikowy - 800 gramów
- jajka (L) - 4 sztuki
- cukier - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mleko - 100 mililitrów

masa mango:

- owoce mango w syropie - 400 gramów
- żelatyna - 2 łyżki

wierzch:

- mango - 1 sztuka
- płatki migdałowe - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj spód ciasta. Kasię roztop w rondelku. Herbatniki rozdrobnij w blenderze lub pokrusz tłuczkiem, dodaj migdały i roztopioną Kasię, wymieszaj.
2. Tortownicę o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do formy wsyp masę herbatnikową i lekko ugnieć łyżką. Odstaw na 20 minut do lodówki.
3. Przygotuj masę serową. Kasię roztop. Jajka ubij z cukrem na puch. Dodaj twaróg, budyń w proszku, mąkę ziemniaczaną i mleko, wymieszaj.
4. Na koniec dodaj roztopioną Kasię. Masę wylej na ciasto w formie. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 40 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 160 st.C i piecz jeszcze około 30 minut. Wystudź w uchylonym piekarniku.
5. Żelatynę zalej 1/2 szklanki, zimnej, przegotowanej wody i odstaw. Gdy napęcznieje podgrzej aby żelatyna się rozpuściła. Owoce mango w syropie zmiksuj i wymieszaj z rozpuszczoną żelatyną. Masę mango wylej na wystudzony sernik i odstaw do lodówki do stężenia. Gotowy sernik udekoruj plasterkami mango i płatkami migdałowymi.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl