





przepisy.pl

Sernik na zimno z wiśniami



 15 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- serek pełnotłusty - 200 gramów
- śmietana 30 % - 200 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- żelatyna w proszku - 9 gramów
- przegotowana woda - 0.5 szklanek

ciasto kruszone

- pokruszone biszkopty - 2 szklanki
- cukier puder - 40 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów

polewa wiśniowa

- wiśnie drylowane - 100 gramów
- cukier - 40 gramów
- mąka ziemniaczana (rozpuszczona w odrobinie wody) - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Ubij śmietanę z cukrem pudrem. Łyżka po łyżce powoli dodawaj serek. Dodaj 25 g Kostki do pieczenia Kasia i wymieszaj ponownie. Żelatynę rozpuść w 1/2 szklanki przegotowanej wody, schłódź i dodaj do masy.
2. Rozpuść 80 g kostki do pieczenia Kasia, dodaj do skruszonych biszkoptów, następnie wsyp cukier puder i dokładnie wymieszaj. Niewielką ilość masy przełóż do szklanek, tworząc spód deseru.
3. Masę serową umieść na pokruszonych biszkoptach w szklance i wstaw do lodówki na godzinę.
4. W międzyczasie podgrzej wiśnie z cukrem pudrem, poczekaj aż cukier się rozpuści. Zmień konsystencję soku poprzez dodanie mąki ziemniaczanej wymieszanej z wodą, co pozostawi sok nienaruszonym (otrzymasz gęstą konsystencję).
5. Umieść sos na gorze schłodzonego ciasta.

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