



przepisy.pl

Hiszpański sernik z malinami

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- woda - 250 mililitrów
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 12 dekagramów
- ser ricotta - 15 dekagramów
- żelatyna - 2 sztuki
- śmietana 30% - 150 gramów
- cukier waniliowy - 2 łyżki
- cukier puder - 2 łyżki
- gotowe ciasto francuskie - 1 sztuka
- skórka otarta z cytryny - 1 sztuka
- maliny - 0.75 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ciasto francuskie rozwiń i wyłóż do wyższej formy na tartę. Piekarnik podgrzej do ok. 200 stopni i delikatnie podpiecz francuską bazę przez 7 minut.
2. Do miski wbij całe jaja, przy pomocy miksera wymieszaj je z cukrem, następnie dodaj serek, skórkę cytrynową i dokładnie zmiksuj.
3. Kiedy masa jest już jednolita, dolej śmietanę i całość jeszcze raz dokładnie wymieszaj.
4. Masę serową wylej na delikatnie ostudzone ciasto. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 160 stopni i piecz do momentu wyrośnięcia i stężenia sera.
5. Mrożone maliny zalej gorącą wodą i odstaw na 5 minut. 2 listki żelatyny zamocz w zimnej wodzie również na 5 minut. Po upływie tego czasu, maliny postaw na gaz i dodaj do niego listki żelatyny oraz cukier, dokładnie rozpuść.
6. Kiedy sernik jest już chłodny, wyłóż na niego lekko stężałe maliny w galaretkie i odstaw jeszcze na ok. 20 minut do lodówki.

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