



Sernik walentynkowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Składniki:

- śmietanka 30% - 100 gramów
- płatki kukurydziane - 100 gramów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- kakao - 1 łyżka
- twaróg waniliowy - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żelatyna - 1 opakowanie
- owoc granatu - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier, kakao zagotuj.
2. Zdejmij z ognia, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści.
3. Wsyp płatki kukurydziane i wymieszaj.
4. Tortownicę wyłóż papierem do pieczenia, wyłóż na to 3/4 masy z płatków i odstaw do lodówki.
5. Z reszty masy wyłóż łyżeczką małe kupki (do dekoracji) na papierze do pieczenia, aby zastygły.
6. Śmietanę ubij z cukrem waniliowym na sztywną pianę.
7. Żelatynę namocz w rondelku w 1/4 szklanki zimnej wody.
8. Po 10 min. podgrzej, żeby się rozpuściła.
9. Do ciepłej żelatyny dodawaj twaróg waniliowy, a następnie ubitą śmietanę i wymieszaj.
10. Masę wyłóż na spód z płatków, wyrównaj górę masy i wstaw do lodówki na 1 godzinę.
11. Podawaj udekorowane pestkami granatu lub innymi owocami i zastygłymi płatkami.
12. Ciekawostka: skórkę granatu naciąć, owoc granatu połamać na kawałki. Łyżką stukając w skórkę, wydobyć pestki do miski z zimną wodą. Owoce ze względu na dużą ilość nasion, uznawany był w starożytności za symbol płodności, a kwiat za symbol miłości. Do dzisiaj w Grecji życzy się nowożeńcom szczęścia, dobrobytu i płodności rzucając na podłogę granat i rozgniatając go. Przez wiele lat cywilizacje krajów rozwijających się uważały go za najbardziej tajemniczy ze wszystkich istniejących owoców.

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