





przepisy.pl

Sernik z wiśniami z syropu



 30 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C  26 cm

Składniki:

spód:

- Kostka do pieczenia Kasia - 100 gramów
- mąka - 120 gramów
- kakao - 2 łyżki
- cukier - 50 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- czekolada - 25 gramów

masa serowa:

- twaróg sernikowy - 1 kilogram
- cukier puder - 100 gramów
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- żółtko jajka - 3 sztuki
- żelatyna - 5 łyżeczek
- wydrylowane wiśnie z syropu - 300 gramów
- syrop z wiśni - 0.5 szklanek
- sok i skórka z 1 cytryny

Sposób przygotowania:

1. Czekoladę posiekaj drobno. W misce wymieszaj szybko mikserem mąkę, cukier, proszek do pieczenia, kakao, czekoladę i Kasię. Nie zagniataj.
2. Tortownicę wyłóż papierem do pieczenia i wsyp do niej powstałą kruszonkę. Lekko ugnieć łyżką. Wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz około 15 minut. Wystudź.
3. Cytrynę umyj i zetrzyj z niej skórkę, a następnie wyciśnij sok. Żelatynę zalej 1/2 szklanki zimnej, przegotowanej wody, wymieszaj i odstaw. Gdy napęcznieje podgrzej aby się rozpuściła.
4. Żółtka utrzyj z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym, wymieszaj z twarogiem. Połowę wiśni przekrój na połówki, resztę zostaw do dekoracji. Rozpuszczoną żelatynę (1 łyżkę odłóż) wymieszaj z sokiem i skórką z cytryny, i masą serową.
5. Na ciasto w formie wyłóż trochę masy serowej i połóż na niej połówki wiśni. Na wiśnie wyłóż, resztę masy serowej. Nie równaj powierzchni sera.
6. Całość polej syropem z wiśni wymieszanym z pozostałą żelatyną i widelcem zrób na serniku marmurkowy wzór. Udekoruj pozostałymi wiśniami. Odstaw do lodówki by sernik dobrze stężał.

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