Marcepanowy sernik z musem mango i wiśniami

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 30 dag
masło - 15 dag
kakao - 2 łyżka
żółtka - 2 szt.
śmietana - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Masa serowa -
twaróg mielony - 1 kg
serek mascarpone - 25 dag
cukier puder - 1 szklanka
budyń śmietankowy - 2 opakowanie
śmietanka 30% - 150 ml
jajka - 7 szt.
masa marcepanowa - 10 dag
Mus z mango -
mus z mango - 50 dag
galaretki pomarańczowe - 2 opakowanie
sok z cytryny - 2 łyżka
woda - 1 szklanka
Galaretka z wiśniami -
wiśnie kandyzowane w syropie - 0,5 litr
galaretka wiśniowa - 1 opakowanie
żelatyna - 1 łyżeczka
woda - 200 ml
Dodatkowo -
zmielone herbatniki - 3-4 łyżka

Dodatkowe info:

Pyszny sernik na kakaowym spodzie z delikatną migdałową nutką, orzeźwiającym musem z mango i galaretką z wiśniami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z kakao, cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem.

KROK 2: Następnie dodać żółtka, śmietanę i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię, odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 3: Zmielony twaróg zmiksować z serkiem mascarpone, jajkami i cukrem pudrem. Miksując wsypać proszek budyniowy i startą na tarce jarzynowej masę marcepanową.

KROK 4: Schłodzoną śmietankę ubić na sztywno, delikatnie wmieszać z masę serową.

KROK 5: Ciasto rozwałkować, wyłożyć na blaszkę z bokami o wymiarach 21x35 cm. wyłożonej papierem do pieczenia. Posypać pokruszonymi herbatnikami, wylać masę serową. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 20 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 160 stopni i piec jeszcze przez 30 minut, ostudzić przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika.

KROK 6: Mus z mango
Galaretki pomarańczowe rozpuścić w szklance gorącej wody, połączyć z musem, dodać sok z cytryny, wymieszać, odłożyć do stężenia. Tężejący mus wylać na zimny sernik i odłożyć do lodówki do stężenia. W międzyczasie galaretkę wiśniową i żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie, wymieszać z wiśniami razem z syropem. Lekko tężejącą galaretkę wylać na mus z mango, odłożyć do całkowitego stężenia.