Sernik jeżynowo-malinowy

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 1 porcja

Składniki:

- ser biały - 80 dag
- śmietana 30 % - 1 szklanka
- żelatyna 3 łyżeczki płaskie -
- galaretka malinowa - 1 opakowanie
- galaretka agrestowa - 1 opakowanie
- galaretka owoce leśne - 1 opakowanie
- maliny - 1 + 1/2 szklanka
- jeżyny - 1 + 1/2 szklanka
- cukier - 2 łyżka
- cukier puder - 10 dag
- biszkopty okrągłe - 15-20 szt.
- cukier waniliowy - trochę

Dodatkowe info:

Sernik na zimno z przecierem ze świeżych owoców jest strzałem w dziesiątkę. Nie za słodki, aromatyczny, po prostu pyszny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Maliny zmiksować z 1 łyżką cukru i przetrzeć przez sito.Oddzielnie zmiksować i przetrzeć przez sito jeżyny z łyżką cukru.

KROK 2: Dno tortownicy o średnicy 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia i biszkoptami.

KROK 3: Każdą galaretkę z 1 płaską łyżeczką żelatyny oddzielnie rozpuścić w 150 ml wrzącej wody. Ser zmiksować ze śmietanką, cukrem waniliowym i cukrem pudrem. Podzielić na trzy części.

KROK 4: Do jednej części sera dodać przecier z malin i płynną galaretkę malinową, dosłodzić cukrem pudrem, zmiksować, wylać na biszkopty. Włożyć do lodówki do stężenia.

KROK 5: Drugą część sera zmiksować z galaretką agrestową, wylać na stężony ser malinowy, odłożyć do lodówki.

KROK 6: Płynną galaretkę z owoców leśnych wymieszać z jeżynami (odłożyć 2 łyżki). Resztę zmiksować z trzecią warstwą sera, dosłodzić, wylać na agrestową warstwę.

KROK 7: Gdy ostatnia warstwa zacznie lekko tężeć, z odłożonego musu zrobić kilka kropek i wykałaczką zrobić dowolne wzorki. Sernik włożyć do lodówki do całkowitego stężenia.