Sernik limonko-kokosowy

FAMILY

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

6 porcji

Składniki:

Spód : -
ciasteczka kruche - 120 g
olej kokosowy - 45 g
Sernik : -
twaróg półtłusty - 250 g
mascarpone - 250 g
cukier puder - 110 g
żelatyna - 20 g
woda - 60 ml
skórka i sok z limonek -
gęsta część mleka kokosowego - 250 ml
herbata matcha - 1 łyżka
dekoracja: -
kandyzowane płatki róży i listki mięty - dowolna ilość -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tortownica 20 cm.
Olej lekko rozpuścić, ostudzić i zmiksować z ciasteczkami do otrzymania masy o konsystencji mokrego piasku.

Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia. Na spód formy wysypać masę z ciasteczek, wyrównać np. dnem szklanki i schłodzić minimum 30 minut w lodówce.
Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.
Jednak aby łatwiej było wyjąć gęstą część z mleka kokosowego, należy najpierw je schłodzić, odlać wodnistą część, zachować gęstą.
Twaróg dobrze rozgnieść łyżką, widelcem, lub przecisnąć przez praskę.
Twaróg z mascarpone zmiksować do otrzymania gładkiej masy. Dodać cukier puder, otartą skórkę z limonki i sok z limonki, zmiksować.
Żelatynę zalać wodą, odstawić na 10 minut do napęcznienia.
Potem podgrzewać, mieszając, do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny (nie gotować).
Pozostawić do przestudzenia.

Gęstą część mleka kokosowego podgrzać, zdjąć z palnika, dodać przesianą zieloną herbatę, wymieszać a najlepiej zmiksować.
Do jeszcze ciepłej dodać żelatynę i dokładnie wymieszać, by nie było grudek. Przestudzić.

Do masy twarogowej powoli dodać mieszankę z zieloną herbatą i żelatyną, dokładnie zmiksować.
Masę serową przelać na schłodzony spód ciasteczkowy. Wstawić do lodówki do całkowitego stężenia, najlepiej na całą noc.
Sernik dowolnie ozdabiamy.
Ja użyłam kandyzowanych listków mięty i płatków róży.

KROK 2: Wykonanie kandyzowanych listków i płatków.
Listki i płatki oczyszczamy pędzelkiem.
Każdy listek i płatek lekko smarujemy ubitym białkiem i posypujemy drobnym cukrem.
Papier do pieczenia posypujemy cukrem i rozkładamy listki i płatki.
Odstawiamy do wyschnięcia w przewiewnym i zacienionym miejscu na 24 godziny.
Potem trzymamy w pudełku.