Sernik na zimno z pierniczkami

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
jajka - 2 szt.
cukier - 2 łyżka
mąka tortowa - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 1/3 łyżeczka
przyprawa do piernika - 1 łyżeczka
kakao - 1 łyżeczka
sól - szczypta
Masa serowa: -
serek homogenizowany waniliowy - 40 dag
śmietana kremówka - 100 ml
cukier puder - 1 łyżka
aromat waniliowy -
żelatyna spożywcza - 2 łyżka
Pozostałe składniki: -
pierniczki w czekoladzie -
skórka pomarańczowa kandyzowana -
liść mięty -
masło -
bułka tarta -

Dodatkowe info:

Sernik na zimno z pierniczkami jest smaczny i bardzo łatwy do przygotowania. Ser z piernikami to ciekawe połączenie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając cukier. Następnie ciągle ubijając dodawać po 1 żółtku.

KROK 2: Mąkę wymieszać z kakao i proszkiem do pieczenia, przesiać do masy jajecznej, dodać przyprawę do pierników, delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do posmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą tortownicy i średnicy 20 cm. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut.

KROK 3: Masa serowa: Żelatynę wymieszać w 100 ml zimnej wody, gdy napęcznieje, podgrzać. Schłodzoną śmietanę ubić z cukrem pudrem, połączyć z serkiem. Dodać kilka kropel aromatu i miksując wlewać płynną żelatynę.

KROK 4: Masę serową wyłożyć na zimne ciasto.

KROK 5: Ozdobić pierniczkami, skórką pomarańczową i listkami mięty. Włożyć do lodówki, schłodzić