




## Sernik pistacjowy na zimno

 Barbara Strużyna

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

### Składniki:

Spód: -

pistacje - 100 g

żelki owocowe bez cukru - 100 g

płatki daktylowe - 100 g

słonecznik pestki - 150 g

Masa pistacjowa: -

jogurt naturalny typu greckiego -  
800 g

śmietana kwaśna 30% - 150 ml

krem pistacjowy słodki - 200 g

żelatyna w proszku - 2 i 1/2  
łyżeczka

Polewa: -

czekolada biała - 100 g

krem z pistacji 100 % - 100 g

Dekoracja: -

pistacje - 50 g

owoce (winogrona, borówki,  
truskawki, maliny) lub kwiaty  
jadalne - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Na suchej patelni prażymy słonecznik i pistacje, pilnujemy, aby nie przypaliły się. Studzimy.

**KROK 2:** Do miksera wsypujemy słonecznik i pistacje dodajemy płatki daktylowe i miksujemy chwilę aby rozdrobnić orzechy. Następnie dodajemy żelki i miksujemy aby skleić trochę ze sobą składniki.

**KROK 3:** Tortownicę wykładamy papierem, najpierw spód i zapinamy pasek, a następnie wykładamy boki.

**KROK 4:** Przekładamy spód do tortownicy i wylepiamy nim dno, aby uzyskać równą powierzchnię.

**KROK 5:** Masa pistacjowa: Do misy miksera

wlewamy jogurt, śmietankę i zaczynamy miksować dodając krem pistacjowy na koniec dodajemy żelatynę. Miksujemy razem i wylewamy na spód. Wkładamy do lodówki aby masa stężała.

**KROK 6:** Żelatynę rozpuszczamy w 1/4 szklance wody i zostawiamy na 10 minut, aby napęczniała. Następnie lekko podgrzewamy, mieszamy (nie zagotowujemy) jedynie do rozpuszczenia żelatyny, lekko strudzimy.

**KROK 7:** Rozpuszczamy białą czekoladę w kąpeli wodnej (mały ronderek wkładamy do większego garnka z wrzątkiem). Do czekolady dodajemy krem pistacjowy 100%.

**KROK 8:** Wylewamy polewę na wystudzone ciasto. Dekorujemy. Pistacje możemy pokruszyć w moździerzu i obsypać brzegi. Dodatkowo możemy wyłożyć owoce i kwiaty jadalne, posypać płatkami kokosowymi. Schładzamy w lodówce.

**KROK 9:** Ciasto ma aksamitny środek i ciekawy kruchy spód.

Smacznego!