Sernik z awokado i winogronem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

- mąka tortowa - 2,5 łyżka
- jajka - 2 szt.
- cukier - 2 łyżka
- szpinak mrożony - 1 kostka
- olej - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- sól - szczypta
- sera z wiaderka - 1/2 kg
- dojrzałe awokado - 2 szt.
- sok z cytryny - 100 ml
- cukier puder - 1/2 szklanka
- serek mascarpone - 25 dag
- śmietana kremowa 30% - 100 ml
- galaretki winogronowe - 2 szt.
- żelatyna - 2 łyżeczka
- ziarenka z lasek wanilii - 1/2 łyżeczka
- galaretki winogronowe - 2 szt.
- winogrona zielone - 10-15 dag
- winogrona ciemne - 10 dag
- maliny - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo po łyżce cukru i cukier waniliowy. Nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtko i olej. Następnie delikatnie mieszając stopniowo dodawać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i odciśnięty z wody szpinak.

Ciasto wyłożyć do formy o wymiarach 22x22 cm (u mnie była foremka w kształcie serca) wyłożonej papierem do pieczenia. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 15 minut.

KROK 2: 2 galaretki i żelatynę rozpuścić w 200 ml wrzącej wody, ostudzić. Awokado przepołowić, wyjąć pestkę, łyżeczką wydrążyć miąższ i od razu zmiksować z sokiem z cytryny.

Ser, serek mascarpone, śmietanę i cukier puder

i ziarenka z wanilii zmiksować na niewielkich obrotach dodając stopniowo mus z awokado.

KROK 3: Pod koniec do masy serowej wlać płynną galaretkę i dokładnie wymieszać.

KROK 4: Dwie pozostałe galaretki rozpuścić w 3 szklankach wrzącej wody, odłożyć do stężenia.

Z upieczonego zimnego ciasta usunąć wierzchnią skórkę, wylać przygotowaną masę serową, wyrównać i włożyć do lodówki na 1 godzinę.

KROK 5: Następnie ułożyć winogrona i maliny, zalać tężejącą galaretką. Ponownie odłożyć do lodówki do całkowitego stężenia.