

Deser sernikowy z czekoladą i truskawkami



Autor: **BM87**
Przepisów: **91** Ocena: **1740**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- serek waniliowy (smak waniliowy np. Danio)
- 1/3 szklanki mleka 2%
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 płaskie łyżki żelatyny
- 250 g truskawek
- czekolada gorzka
- 1 łyżka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Żelatynę rozpuszczamy w niewielkiej ilości przegotowanej, gorącej wody. Do mleka dodajemy serek waniliowy i cukier. Po przestudzeniu żelatyny bardzo powoli dodajemy ją do masy serowo-mlecznej. Miksujemy całość, by składniki dobrze się połączyły. Odstawiamy na chwilę do lodówki. Truskawki myjemy, usuwamy szypułki i kroimy na mniejsze części.



- 2 Czekoladę rozpuszczamy w misce umieszczonej nad kąpielą wodną. Gdy czekolada jest ciekła dodajemy do niej łyżkę mleka i masła, mieszamy raz jeszcze. Odstawiamy do wystudzenia. Do wysokiej szklanki lub pucharka wkładamy za pomocą łyżki masę serową, a na nią ostrożnie wlewamy ciekłą czekoladę, następnie układamy części truskawek. Analogicznie tworzymy pozostałe warstwy. Deser wkładamy do lodówki, aby dobrze się schłodził. Na wierzch możemy dodać bitą śmietanę.



3 Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: