

Sernik malinowy ombre na zimno



Autor: **Kasiak189**
Przepisów: **274** Ocena: **2261**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- spód: 50 g rozpuszczonego masła
- 100 g wiórków kokosowych
- masa serowa: 1 kg twarogu dobrze zmielonego
- 2 galaretki cytrynowe +500 ml wody
- 400 g malin
- 150 ml śmietanki 30%
- pół szklanki cukru pudru (zmielony słodzik)

Sposób przygotowania:

1 UWAGI

Maliny można zastąpić innym owocem i mogą być to mrożone. Po rozmrożeniu należy pamiętać o odlaniu nadmiaru soku przed zмиксовaniem.

2 spód

Masło łączymy z wiórkami kokosowymi dokładnie. Spód formy (24) wykładamy papierem do pieczenia, boki natłuszczamy lekko i wylepiamy spód. Wkładamy do lodówki na czas przygotowania masy.

3 masa serowa

Galaretki rozpuszczamy i odstawiamy, aby ostygły. Maliny zblendować (ja zostawiłam większe kawałki), śmietankę ubijamy.

Do twarogu wsypujemy cukier puder i ubitą śmietankę, miksujemy do połączenia składników. Następnie dodajemy ostudzoną galaretkę, najlepiej porcjami cały czas miksując. Masę dzielimy na dwie części, jedna większa druga mniejsza (mniejsza będzie na wierzch, więc może jej być nie dużo).

Większą część wylewamy na schłodzony spód i porcjami nakładamy masę z malin, zostawiając odrobinę na wierzchu. Następnie za pomocą patyczka lub noża mieszamy delikatnie tworząc koło (owoce z kolorem się rozejdą po masie). Wkładamy do lodówki, aby nieco stężało (drugiej części masy nie wkładamy).

Po około godzinie, gdy masa będzie już trochę sztywna, wylewamy pozostałą masę i nakładamy resztę malin. Polecam zrobić patyczkiem jakieś fale, to na koniec fajny wzór wyjdzie. Ja dodatkowo posyłam wiórkami kokosowymi jeszcze. Całość wstawiamy do lodówki na całą noc.

Twoje notatki do przepisu: