

Sernik na zimno straciatella



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **482** Ocena: **3573**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 150ml śmietany 30%
- 1 śmietan - fix
- 100g serka waniliowego homogenizowanego
- 20g mlecznej czekolady
- 20g gorzkiej czekolady
- 1 galaretka przezroczysta
- kilka kakaowych ciastek lub herbatników

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretkę zalać 300ml gorącej wody i mieszać do rozpuszczenia. Wystudzić. Zimną śmietanę przelać do wysokiej miseczki. Dosypać śmietan - fix i zmiksować na sztywny krem. Następnie wymieszać śmietanę łyżką z serkiem waniliowym. Na koniec cały czas mieszając, wlać do masy cienkim strumieniem wystudzoną galaretkę, pozostawiając ok. 1/4szklanki galaretki do wylania na wierzch deseru. Małą foremkę (użyłam plastikowego pojemnika do przechowywania żywności) o wymiarach ok. 12x18cm wyłożyć folią spożywczą. Na dnie ułożyć obok siebie kruche ciastka kakaowe. Mogą być również kakaowe herbatniki. Na ciastka wyłożyć masę śmietanową. Odstawić do lodówki. Gdy stężeje wylać na nią odłożoną galaretkę. Pojemnik z serniczkiem wstawić do lodówki na kilka godzin. Wierzch ciasta dodatkowo udekorować roztopioną czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: