

Sernik na zimno z gruszkami



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8305**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- BISZKOPT : 2 x
- -4 jajka -100 g. cukru -70 g.mąki tortowej
- -70 g. mąki ziemniaczanej -1 łyżeczka proszki do pieczenia.
- DO POSMAROWANIA:
- -dżem z czarnej porzeczki-410 g.
- OWOCE: -1 kg. gruszek
- PIANKA SEROWA:
- -1 szklanka cukru -1 l. wody -3 galaretki gruszkowe
- -1 kg. sera twarogowego-wiaderko
- BITA ŚMIETANA:
- -330 ml. śmietanki 30 % -1 śnieżka z czekoladą
- -50 g. cukru pudru -4 łyżeczki żelatyny -1/3 szklanki wody
- DO POSYPANIA:-1 tarta mleczna czekolada-100 g.

Sposób przygotowania:

- 1 biskopt-Ubić białka z solą i cukrem. Dodać po żółtku i ubić. Do ubitych jajek przesiać mąkę z proszkiem. Lekko wymieszać łopatką. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać do blaszki 30x40, wyłożonej papierem do pieczenia. Piec ok.25 min. w 175*.
Upiec drugi biskopt w takiej samej blaszce.



- 2 Na jednym biszkopcie rozsmarować dżem.



- 3 owoce-Gruszki, obrać i pokroić na cząstki.
Zagotować 1 l. wody, dodać szklankę cukru, gruszki i ugotować lecz nie rozgotować. Gruszki wybrać na durszlak. W gorącym kompcie, rozpuścić galaretki. Ostudzić do lekkiego tężenia. Gruszki poukładać na dżemie.



- 4 pianka-Ser zmiksować z tężącymi galaretkami.
Wylać na gruszki i przykryć drugim biszkoptem.



- 5 bita śmietana-Rozpuścić żelatynę w gorącej wodzie.Ostudzić do letniego.Śmietankę ubić z pudrem i śnieżką.Dolewać żelatynę i zmiksować. Zaraz wyłożyć i rozsmarować na biszkopcie.

Górę posypać startą czekoladą.
Ciasto schłodzić.



- 6 Kroić jak stężeje.



Twoje notatki do przepisu: