

Sernik owocowy z musem kiwi.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25501**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- okrągłe biszkopty 12 szt.
- Masa serowa z owocami:
- mleko 400 ml
- serek waniliowy, homogenizowany 400 gram
- żelatyna 70 g
- szklanka wrzącej wody 200 ml
- borówki amerykańskie 15 dag
- truskawki 15 dag
- kiwi 4 szt.
- Góra:
- kiwi 6 szt.
- galaretki agrestowe 3 szt.
- 2 szklanki wrzącej wody 2 x 200 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Sernik robię w misce o średnicy 20 cm, wysokości 12 cm. Górą sernika będzie spód w misce. Do miski wlewamy zmiksowany owoc kiwi, wcześniej zagotowany w garneczku i wymieszany z galaretkami agrestowymi. Całość studzimy i wstawiamy do lodówki na 1 godzinę.



- 2 W między czasie zagotowujemy 400 ml mleka i 200 ml wody, dodajemy 70 gram żelatyny, mieszamy, nie gotujemy. W drugiej miseczce mieszamy serek homogenizowany z gorącym

mlekiem wymieszanym z żelatyną. Obieramy kiwi ze skórki, kroimy je w kostkę, borówki i truskawki bez szypułek myjemy i osuszamy.



- 3 Gdy masa serowa ostygnie dodajemy do niej wszystkie owoce, mieszamy delikatnie i wlewamy całość do miski z musem kiwi.



- 4 Po wlaniu masy serowej całość obkładamy okrągłymi biszkoptami i wstawiamy do lodówki na minimum 3-4 godziny.



- 5 Po tym czasie brzeg miski odcinamy nożem na głębokości 3 cm po całym jej obwodzie. Do zlewu wlewamy gorącej wody, tak żeby miska włożona była 3 cm nad lustrem wody. Czekamy 3-4 minuty i wyjmujemy miskę z naszym sernikiem. Miskę przykrywamy talerzem i odwracamy ją do góry dnem. Sernik ładnie nam wyjdzie, jeżeli będzie stawiał opór, lekko pomożmy mu nożem. Wyjęty sernik dekorujemy według swoich upodobań.



- 6 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: