

Sernik Pinacolada



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **2406**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- spód:
- ciastka zbożowe- 25 dag
- masło- 15 dag
- masa serowa:
- Mascarpone- 25 dag
- kremówka- 1 szklanka
- Twaróg- 40 dag
- Wiórki kokosowe- 10 dag
- Cukier- 8-10 łyżek
- żelatyna- 3 łyżki
- masa ananasowa:
- ananas z puszki - 1 szt.
- galaretka cytrynowa- 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 Masło podgrzewaj do czasu aż się roztopi. Połącz z pokruszonymi ciastkami. Masą wyłóż dno tortownicy (26 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Żelatynę rozpuść w małej ilości wody. Twaróg zmiel dwukrotnie. Ubij przy pomocy miksera z cukrem. Dołóż mascarpone. Miksuj. Dodaj kremówkę. Ubijaj do czasu aż masa zgęstnieje. Wsyp wiórki kokosowe. Wymieszaj. Dołóż żelatynę i dokładnie zmiksuj. Masę twarogową wyłóż na blaszkę. Ananasy pokrój na mniejsze kawałki. Rozdrobnij (użyj blendera). Sok z ananasów wlej do szklanki. Dolej tyle wody aby otrzymać szklankę płynu. Podgrzej. Rozpuść w ananasowym płynie galaretkę. Tężejącą galaretkę wymieszaj z musem. Wylej na ciasto. Schłodź ciasto w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: