

Sernik z wiśniami



Autor: **monialubi**
Przepisów: **235** Ocena: **2739**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- Ciasto kruche: 125g miękkiego masła
- 60g cukru
- 190g mąki pszennej
- 10g ciemnego kakao
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Masa serowa: 500g mascarpone
- 500g mielonego twarogu
- 100g cukru
- 4 jajka
- 1 opakowanie budyniu waniliowego bez cukru
- 1 duży słoik wydrylowanych wiśni
- Galaretka: 250ml soku wiśniowego
- 3 listki żelatyny
- 50g syropu glukozowego

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto kruche: Z podanych składników zagnieść jednolite ciasto, zawinąć w folię spożywczą, lekko spłaszczyć i włożyć na godzinę do lodówki
- 2 Piekarnik nagrzać do 175 stopni, dno tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto lekko rozwałkować, a następnie wyłożyć nim dno tortownicy i uformować niewysoki brzeg. Wstawić do lodówki.
- 3 Wiśnie osączyć, sok zachować i odmierzyć 250ml. Wiśnie rozłożyć równomiernie na kruchym cieście.
- 4 Masa serowa: Zmiksować krótko wszystkie składniki, wylać do tortownicy, wyrównać powierzchnię. Piec ok. 55 minut, po upieczeniu ostudzić w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami.
- 5 Galaretka: Żelatynę zalać zimną wodą na ok. 5 minut. Sok i syrop podgrzać w kąpielii wodnej do ok. 50 stopni (sprawdzić termometrem). Żelatynę wycisnąć i dodać do soku, dobrze wymieszać i wylać na ostudzony sernik. Wstawić do lodówki, żeby galaretka stężała.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: