

Tęczowy sernik bez pieczenia:



Autor: **helenapon**
Przepisów: **538** Ocena: **5173**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Spód: groszek ptysiowy
- Dno tortownicy o średnicy 26 cm wyłożyć groszkiem ptysiovym
- 750 g serka mascarpone
- 1 szklanka śmietany 18%
- 2-3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka domowego cukru z prawdziwą wanilią
- 1 "przeźroczysta" galaretka
- 1/2 szklanki gorącej wody
- 5 łyżek amaretto
- Dodatkowo:
- 1 galaretka o smaku jagodowym
- 1 galaretka o smaku mango

Sposób przygotowania:

- 1 Serek przełożyć do misy miksera, dodać cukier puder i cukier z wanilią. Chwilę miksować. Dodać śmietanę, rozmieszaną i przestudzoną galaretkę oraz amaretto. Masę podzielić na dwie części. Do jednej dodać odrobinę barwnika spożywczego. Wykładać po łyżce na przemian: raz masę jasną, raz z barwnikiem. Wstawić na 15 minut do lodówki by masa stężała.

Każdą galaretkę rozmieszać osobno w szklance wrzącej wody.

Na masę serową najpierw wylać lekko tężejącą galaretkę jagodową a po zastygnięciu- galaretkę o smaku mango.

Twoje notatki do przepisu: