

# Dekonstrukcja sernika z truskawkami

To miał być piękny sernik na zimno na twarogu, ale zapomniałam o galaretkie i powstała modna dekonstrukcja sernika. Ciasto smakowało pysznie! Przepisy na ciasta bez pieczenia tu.

Dekonstrukcja sernika na zimno z truskawkami



1 kg twarogu z wiaderka  
szklanka cukru pudru  
200 ml śmietanki kremówki (36%)  
4 łyżeczki żelatyny (tyle ile w instrukcji na 1 litr)  
pół szklanki gorącej wody  
ciasteczka oreo kilkanaście sztuk  
galaretka truskawkowa + szklanka wrzątku

truskawki  
świeża mięta

Składniki powinny być w temp. pokojowej.

Twaróg przełożyć do miski, wlać kremówkę, dodać cukier puder i zmiksować na gładką masę.

Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie, ostudzić, a następnie wlać do ciasta, a jednocześnie miksować.

Na dno formy (użyłam dużej prostokątnej, ale może być tortownica 26 cm) wyłożyć ciasteczka oreo.

Zalać twarogową masą, włożyć do lodówki aby masa stężała.

Galaretkę rozpuścić we wrzątku i przelać do płaskiego naczynia, a następnie włożyć do lodówki.

Sernik pokroić na kawałki, galaretkę w kostkę – wyłożyć na talerz.

Dodać truskawki i miętę.



DUSIOWA KUCHNIA