Mazurek sernikowy z musem borówkowym

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

SPÓD (forma 20cm):

- mąka migdałowa - 85g
- mąka owsiana - 65g
- kakao Extra Ciemne Gellwe - 20g
- masło roślinne - 70g
- sól - szczypta

WARSTWA SERNIKOWA:

- skyr naturalny (wegański) - 300g
- syrop klonowy (lub z agawy) - 25g
- aromat waniliowy Gellwe - 1/2 łyżeczki
- żelatyna Gellwe - 8g
- woda (wrzątek) - 45g

MUS BORÓWKOWY:

- borówki (świeże lub mrożone) - 100g
- erytrytol - 25g
- żelatyna Gellwe - 4g
- śmietanka roślinna (do ubijania) - 100g

Sposób przygotowania

1. Wymieszaj mąkę migdałową, owsianą, kakao, erytrytol i sól. Dodaj masło roślinne i zagnieć kruche ciasto.
2. Wyłóż ciasto do formy (najlepiej z ruchomym dnem), uformuj spód i brzegi, nakłuj widelcem.
3. Schłodź w zamrażarce przez 15–20 minut.
4. Piecz w 180°C przez ok. 20 minut. Ostudź całkowicie.
5. Skyr wymieszaj z syropem i aromatem waniliowym.
6. Żelatynę rozpuść we wrzątku i lekko przestudź (nie dopuść do stężenia).
7. Dodaj do niej łyżkę masy skyrowej, wymieszaj, następnie połącz z resztą masy.
8. Przelej na przygotowany spód i wstaw do lodówki do stężenia.

Żelatynę zalej zimną wodą i odstaw do napęcznienia.

9

10 Borówki podgrzewaj z erytrytolem do rozmrożenia, następnie zblenduj.

11 Ponownie podgrzej do zagotowania, zdejmij z ognia i dodaj żelatynę. Wymieszaj do rozpuszczenia i ostudź.

12 Śmietankę ubij na sztywno i delikatnie połącz z masą borówkową.

13 Mus wyłóż na stężałą warstwę sernikową, wyrównaj.

14 Schładzaj w lodówce przez kilka godzin do pełnego stężenia.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Mazurek sernikowy z musem borówkowym

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Aromat waniliowy

Aromat waniliowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g