Sernik na zimno z galaretkową mozaiką

czas przygotowania: **40 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

Galaretkowa mozaika:

- Galaretka o smaku malinowym Gellwe – 1 opakowanie
- Galaretka o smaku mango Gellwe – 1 opakowanie
- Galaretka o smaku agrestowym Gellwe – 1 opakowanie
- gorąca woda – 900 ml

Spód:

- herbatniki maślane – 200 g
- masło – 100 g

Masa serowa:

- twaróg sernikowy z wiaderka – 1 kg
- śmietanka 30% – 500 ml
- Śmietanex Gellwe – 2 opakowania
- cukier puder – 80 g
- Żelatyna Gellwe – 18 g
- ciepła woda – 100 ml

Do dekoracji:

- świeże owoce – według uznania

Sposób przygotowania

1. Każdą galaretkę Gellwe rozpuść osobno w 300 ml gorącej wody. Przelej do płaskich pojemników i pozostaw do całkowitego stężenia, najlepiej na kilka godzin.
2. Herbatniki drobno zmiel. Masło roztop i połącz z herbatnikami. Masę wyłóż na dno tortownicy o średnicy 25 cm, dokładnie dociśnij i wstaw do lodówki.
3. Twaróg sernikowy zmiksuj z przesianym cukrem pudrem do połączenia składników.
4. Żelatynę Gellwe rozpuść w 100 ml ciepłej wody i lekko przestudź. Dodaj 1–2 łyżki masy serowej i dokładnie wymieszaj, a następnie połącz z pozostałą masą.
5. Schłodzoną śmietankę ubij ze Śmietanexem Gellwe. Delikatnie połącz ją z przygotowaną masą serową.
6. Stężałe galaretki pokrój w kostkę o boku około 1–2 cm. Część możesz odłożyć do dekoracji. Pozostałe kawałki dodaj do masy serowej i delikatnie wymieszaj szpatułką.

- galaretka pokrojona w kostkę – według uznania

7. Gotową masę przełóż na schłodzony ciasteczkowy spód i wyrównaj. Wstaw do lodówki na minimum 6 godzin, a najlepiej na całą noc.

8. Przed podaniem udekoruj sernik świeżymi owocami i odłożonymi kawałkami galaretki.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Sernik na zimno z galaretkową mozaiką

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g

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

Galaretka – smak mango

Galaretka o smaku mango w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Galaretka – smak agrestowy

Galaretka o smaku agrestowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Galaretka – smak malinowy

Galaretka o smaku malinowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g