

Torcikowy sernik pistacjowy z mango i malinami



czas przygotowania: **45 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

- Sernik na Zimno Pistacjowy Gellwe – ½ opakowania
- mleko – 250 ml
- Galaretka o smaku mango Gellwe – ½ opakowania
- Galaretka o smaku malinowym Gellwe – ½ opakowania
- Galaretka o smaku agrestowym Gellwe – ½ opakowania
- wrzątek do przygotowania galaretek – połowa ilości podanej na opakowaniu
- herbatniki – 120 g
- masło – 60 g
- mango – 1 sztuka
- świeże maliny – 100 g

Sposób przygotowania

- 1 Herbatniki drobno zmiel i połącz z roztopionym masłem.
- 2 Tortownicę lub zabezpieczony rant o średnicy 18 cm wyłóż masą z herbatników, lekko wyprowadzając ją na boki formy. Dokładnie dociśnij szklanką lub łyżką i wstaw do lodówki na czas przygotowania masy sernikowej.
- 3 Do misy miksera wsyp Sernik na Zimno Pistacjowy Gellwe, dodaj ciepłe mleko i miksuj na średnich obrotach, aż masa lekko zgęstnieje.
- 4 Gotową masę sernikową wyłóż na schłodzony spód z herbatników, wyrównaj i wstaw do lodówki na około 45 minut.
- 5 Każdą galaretkę przygotuj osobno, używając połowy ilości wody podanej na opakowaniu. Dokładnie wymieszaj, pozostaw do wystudzenia, a następnie wstaw do lodówki do lekkiego stężenia.
- 6 Na schłodzoną masę sernikową wyłóż lekko tężejącą Galaretkę o smaku mango Gellwe, a następnie warstwę Galaretki o smaku malinowym Gellwe.
- 7 Mango obierz i pokrój w kostkę. Na wierzchu deseru ułóż mango oraz

świeże maliny.



Owoce zalej lekko tężejącą Galaretką o smaku agrestowym Gellwe. Gotowy sernik wstaw do lodówki na minimum 8 godzin, najlepiej na całą noc.



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Torcikowy sernik pistacjowy z mango i malinami



Sernik na zimno pistacjowy

Lekk i aksamitny sernik na zimno o intensywnym smaku pistacji. Łatwa w przygotowaniu mieszanka pozwala stworzyć wyjątkowy sernik o kremowej konsystencji i wyraźnej, orzechowej nucie. Doskonale komponuje się z czekoladą, owocami lub chrupiącymi dodatkami.

Opakowanie zawiera: 193 g



Galaretka – smak agrestowy

Galaretka o smaku agrestowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g



Galaretka – smak mango

Galaretka o smaku mango w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g



Galaretka – smak malinowy

Galaretka o smaku malinowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g